

四庫全書

子部

欽定四庫全書

物理小識卷六

明 方以智 撰

飲食類

酒麪 麵百斤菜豆斗二升杏仁十二兩夏擷辣蓼枝
葉煎汁以漉前三味置箱壓實每片以稻稈護縣乾醒
晝暴夜露足七日收臘乃傳醇北京內府麪則有紅寇
藿香白芷艸果仁杏仁竹葉白蓮以辣蓼蒼耳菜豆汁
苴餅又雪香麪以糯粉五斤麪六斤和勻計一升布苴

壓實為餅至臘釀時糯一石麴一餅貯潘瀾百二十斤
米友石家法麴和成甄置瓮二七暴之為麴初不用藥
凡釀米五斗水四斗半麴二斤半

釀 重醖曰酎浮蟻曰醪凡醖傷熱則酸傷冷則甜東
風至而酒湛溢故貴臘醕煮酒少沸不得過也畢萬曰
新蒲漬酒味厚以高粱莖煮酒色紅以青枳煮酒氣香
色碧或以竹葉臘入酒煮之諸穀諸藥皆可入釀以藥
浸酒不如以藥入麴紫藤角仁熬香入酒則不敗不必

砒甕也韶粉入酒去酸或以火灰或入炒赤豆或鎔鉛
傾入酒中虛舟曰酒中置茄子柴灰則酒到夜成水凡
酒中火焰以青布拂之滅暄曰冬釀酒難熟以麥蒿
浸溫鋪覆缸內酒毋立至
叩甕辨酒聲清而長者佳重而短者酒苦不響者酒
必壞

燒酒 元時始創其法名阿爾奇稻黍稷糧等皆可燒
先煮熟鋪地候冷和麴蓋之對晝則發熟炙手攤之取
入罎中泥封其口或三朝或七日乃蒸而取其氣水其

三日者麴藥迅也七日者君臣藥也或以麥芽如糖法
但不下水襍記曰醋入火酒味如常酒不復酸飲膳正
要云葡萄燒酒出哈斯呼者最烈哲伯勒烏蒲萄酒可

度八十年

燒酒畏鹽鹽化燒酒為水 暄曰紙蘸燒
酒狀之火去而濕存可徵雷升雨降之理

香酒法

作格縣繁茉莉於甕口離酒一指許紙封之

旬日香徹矣暹羅以香薰壘如漆而貯酒

賽葡萄釀

黑豆去皮磨碎於銀器水煮加數烏梅少

許明礬熬冷色黑濾潔調以酒蜜而盛瓶中蜜封一宿

飲

藥釀

一分燒酒二分甯苧袋盛藥浸之或者煮三炷香

狀不若藥和麴釀之妙也秘法羊藿地黃山羊血五加
入卯伏如法合麴麴釀以燒酒拍水煮甯三年妙甚藥
隨宜增

紅麴

石半白粳飯分十五處入麴母三斤揉勻以帛

密覆熱即攤開覺溫急堆起又密覆次朝日中又作三
堆過一時分作五堆再一時合作一堆又過一時分十

五堆稍溫又作一堆如此數次第三日用大桶盛新汲水以竹籬盛麴作五六分蘸濕完又作一堆如前法第四日如前又蘸若麴半沈半浮再依前法作之又蘸若盡浮則成矣曝乾收之其米過心者謂之生黃入酒及酢醞中鮮紅可愛一曰造紅麴用抗米煮熟爛飯煎赤靈芝炒汁搜為團中穿一穴上下擲辣蓼葉覆藉三五日如未紅再煎芝炒汁常灌之常浴之仍以蓼覆以紅為度晒乾收七八月可造麴母即赤芝辣蓼過飭積多

次之精者此方近世乃出向來瑞金造紅麴福州古田最紅其麴母出沙縣李昌谷詩酒滴珍珠紅夏彥剛曰

江南人造紅麴酒則古有之矣

中通曰紅麴母法蒸白粘米飯一斗倍上麴拌

勻如造酒法下甕冬七日春秋五日夏三日如酒熟為度入盆中搗如稠糊每梗米一斗止用此母二升此料母可造紅麴石半

酒油 酒釀脚十斤加麴八兩川椒二兩閉之數月其

浮者即為油

中惠曰宋其武年伯云以確蒙紗入糟壘中從春過夏取出在確中者即為糟油凡

酒脚十斤加酒麴二斤馮道濟曰以竹作筭置糟壘下其在筭下者為油亦須冬收過夏乃取

蒸露法 銅鍋平底牆高三寸離底一寸作隔花鑽之使通氣外以錫作餹蓋蓋之其狀如盃其頂圩使盛冷水其邊為通槽而以一味流出其餹露也作竈以磚二層上鑿孔以安銅鍋其深寸鍋底置砂砂在磚之上薪火在磚之下其花置隔上故下不用水而花露自出凡薔薇茉莉柚花皆可蒸取之收入磁瓶蠟封而日中暴之乾其三之一露乃不壞服一切藥欲取精液皆可以此蒸之近法以磚上砌白置沙石厚一二寸鋪花其上

而以錫盞蓋之但以鹽泥泥其外縫陳則梁曰以重湯

蒸錫甑取露更无焦气

中復曰錫甑頂作中低滴露甑中石子上置一罐接之驗頂上

冷水煖則起蓋取中其花露盡矣須白石圓徑五分者鋪底熱則易之

餉 以一斗糯蒸飯以十二兩乾麥芽舂成麵和之如

拍酒式飯上之水可厚三寸造此者於釜中竈用溫火

後漸加煖蓋之上更以綿絮壓之凡二閱時而化化則

榨之其糟不用專取水煎之以竹片攪之攪不可歇其

成糖也竈火宜細取糖就熱牽之則白一曰臨熱以茅

薺末洒之則香脆一曰芝蔴花末糝之佳于司直曰內
府窩絲上料細牽次煉琥珀糖加芡汁滴水成珠為度
造白糖法 煮甘蔗汁以石灰少許投調成赤沙糖再
以竹器盛白土以赤糖淋下鍋煉成白沙糖劈鴨卵攪
之使渣滓上浮老學菴曰聞茂德言中國无沙糖唐太
宗時外國貢至問之甘蔗汁煎用其法遂精茂德乃宋
勅局勘定官余罷人

糖霜 唐大歷間鄒和尚在蜀遂寧織山始傳此法今

盛於閩廣智聞余賡之座師曰雙清糖霜為上漢尾為
下十月濾蔗其汁乃凝入釜煮定以銳底瓦罌穴其下
而盛之置大坂中俟穴下滴而上以鮮黃土作餅蓋之
下滴久乃盡其上之滓於是極白是為雙清次清屢滴
蓋除而餘者近黑則所謂漢尾造皮糖者甕置竹片熬
糖入之反甕使滴餘乾於竹上者為皮糖神隱曰糖霜
和燈心收則不潤

洗麵筋法 麵十斤鹽兩半半溫水和之俟其發起按

之捫之牽開有筋則入水洗之可得半成餘滓澄為小粉无鹽则无筋矣市以麩為之入肥皂則不成

飯 入撲硝在內則自各粒而不相粘陳飯再蒸不揭蓋過夜暑亦不餒馮應京曰生苺菜鋪鉢上經宿不餒辟穀 王禎農書云晉惠帝永寧二年黃門侍郎劉景先奏臣遇太白山隱民傳濟饑方用大黑豆五斗淘淨三蒸之去皮以大麻子三斗浸一宿亦三蒸之口開取仁各擣為末作團如拳入甑再蒸戌蒸寅出正午暴乾

末而服飽不得食一切物第一頓七日不饑四頓則永
不饑也口渴即研大麻子湯飲之若欲更食用葵子三
合研煎冷服取下藥如金色任食諸物類方用黑豆五
斗大麻子三升蒸晒如前但加糯米三升作粥和餅甑
蒸一宿乾末之用紅棗五斗煮膏和塊再蒸服之渴飲
黑芝麻水左慈法用大豆粒細者手按令光暖徹豆內
先日不食以冷水頓服之黃山谷法用黑豆貫衆各一
升煮熟去貫衆晒乾每日空心啖五七粒食百艸枝葉

皆有味肘後方取白茅根晒乾搗末水服枕中記茯苓

辟穀服三年使鬼神葛洪言五萬日能立亡日中无影

果狀乎松脂茯苓辟穀方即松梅丸愚者家傳方以牛

乳製茯苓可漸辟穀嵩高記用酒浸茯苓和蜜服梁勅

給陶隱居茯苓白蜜即此意也

暄曰西山歐陽做服食秘法七方與吞中餌地

肥俱可救荒

嚙津辟穀

解上三珠曰舌柱上齧攪上下齒取津液

嚙之一晝夜嚙三四百或頻呬一二匙水水能止饑但

不可多多則肚疼又不可飲白湯白湯令人饑又勿食鹽醋物令人少津液久之欲食須先薄粥而後飯以腸約勿頓飽也最上伏气

暄曰伏气須學龜息能答厥會若入咽以津蓋之如是致滿亦

可辟殺

麥饅 鄴中記清明杏酪薑粥俟凝冷裁之曰麥饅通攷并州作乾粥今以凍汁加料切塊曰寒酪

食松柏葉法 杏仁甘艸各一斤核桃仁小茴香貫衆白茯苓薄荷各四兩桔梗二兩為末每噲一撮遇諸艸

木葉皆可食又如意艸與小榆葉照成紋者最滑可合

食松柏葉

有土甘草方莖葉似梔子而尖冬亦青嚼之似馬金囊甘草味而滑末後稍澁酒麴米之

亦可合食松柏葉馬金囊出滇中即馬攢榔或云如意艸可吞細磁

行路不饑渴法 芝蔴紅棗糯米正等為末蜜丸水下

可一日飽其不渴方用甘草薄荷烏梅乾葛鹽白梅各

一兩何首烏三兩白茯苓四兩為末煉蜜丸之

暄曰闕中脚夫

末水抑葉止渴

青飢 采南天燭葉蒸糯米暴之如此九次斗縮為升

本用補人又可出路

中履曰即青精飯

糟茄

入石綠切開不黑糟宜黃道日蒂用線勒去

女麴餐

建昌呼女麴為艾采葉舂米作餐按女麴是

茸母居家必用曰三日取鼠麴草汁和粉作龍舌料即鼠耳草也

消麵餅

洪林曰王承宣搗蘿蔔汁搜麵作餅甚易消

化

三黃糟

三伏中糯米一斗舂作黃子以一斗用酒藥

造成白酒漿以一斗炊作粟飯合此三者拌勻入甕泥
箸密封日晒至秋冬用或和在醬內

三和菜 淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和之煎
滾乘熱下菜與薑絲橘皮絲各少許白芷一二片摻菜
上重湯頓勿令開至熟

水菜 京口箭簞白一科數十斤墮地碎者畦起即洗
而風半月乾之乃以炒鹽川椒細切薑

或加蔣
蘿小茴

入腦心

就以菜杪自搗之入甕內甕空十分之六以沸水冷而

浸之閉之春夏取啖如水晶每水菜十斤炒鹽四兩神
隱方醃菜入甘草淹三日倒翻其菜去其鹵水仍忌生
水倒後還灌鹵水七日又倒之

十香瓜豉 浸豆一夕煮熟俟溫和麵遇生黃衣暴乾
收貯四季可作豉也杏仁熟煮去皮再浸七日瓜取畧
苦者水淬榨乾作丁加官桂良薑薑絲陳皮藁香川椒
紫蘇薄荷酒釀倍之同豆麵黃封甕中以豆搗即爛為
度其桂椒良薑陳皮皆末之

包瓜 墨瓜從近蒂剝蓋去瓢覆滴餘水乃以十香料和麵筋腐乾如栗而仍蓋之縛定投醬坑一月可取瓜中物食之甚妙此法起于秦州

茶 茗載神農食經古茶即茶

漢志茶陵音茶詳通雅

韓翃謝茶

啟云吳主置茗晉人分茶晏子三茗自古以朕惟桑苧以製顯耳宓山約之曰種以多子稍長即迨大即難迨灌汁

遠沁山宜西南以受露多也采宜穀雨前後羅岵立夏

開園

中德曰雨前茅嫩摘以指甲勿傷老節夏不如春或秋一摘俗盡下其老葉以明年再生也樹老則

燒之其根自發宜棘
與焦土種惡停水

製有三法摘葉覺晴候其發香熟

鍋擣青使人旁扇傾出煩接再焙至三而燥一法沸湯
微燂眼乾綿紙藉而焙之一法蒸葉眼乾再以火焙收
覺錫餅或箬藉或沙甕箬黏入炭箬封固倒度閣上承
以新甕以溼蒸自上而下也紙木香藥食槩諸氣近則

受染慎之哉

中通曰箬能隔濕下路方磚奠沙沙下鋪
箬乃不上潮故竹絲編箬盛茶外黏封不

受烟而近窰閣之不壞甕沕亦生
潤故用沙甕以箬箬黏其外最妙

是處產茶焙製斯異

名茶皆炒以蒸焙趙長白茶史載事耳龍團鳳餅紫

茸驚芽何為乎松蘿去尖與柄與筋畏其先焦也炒新
宜枝不用幹葉文火武催急翻半熟為度生則黑矣旁
扇祛熱乃免黃褐掀出磁盤尤須急扇乃重揉之再以
文炒或三乃乾帶潤覆之則氣晷鬱更一焙焉待冷上
霜優劣定於始鑄清濁係乎末火確矣馮可賓曰白巖
烏瞻青東顧渚篠浦皆峴而羅氏居小秦王廟後洞山
向陽蒸以葉之老嫩定蒸之遲速皮梗碎色帶赤其候
也太熟失鮮茶焙歲修別茶熏乾焙簾勿用新竹烟炭

剔去上搖大扇火氣旋轉乃勻耳

中履曰林确竺梅川種茶亦製芥片北源

藏溪法六安貢尖近亦能用諸法大芥微焙後泡今先洗葉炒之香亦相似

山泉上江水中

井下山足泉重於頂砂冽於石永叔曰張又新載劉伯

弼七等陸羽語李季卿二十種多反茶經辨南零特怪

其又新附之耶王禹偁贊谷簾湯中能稱三疊茶經忌

湍瀑此非瀑邪其收潭邪甕置溪石紗覆承露梅雨投

伏龍肝變則火洗可也芷園日記曰天水都好須罷中

久俟其色變蟲去色香味始妙山泉留亦變也湯最忌

烟紅炭瓦鑄急扇勿停小砂壺數具時分三投

冬下投
春中投

夏上投

何計銀鉚龔春邪蘇廩十六湯文瀾俊語也李南

金用背二涉三為合量羅鶴林欲於松風澗水後遙餅

去火而淪之羅廩曰湯老矣去火何救哉愚者曰上池

水以淡為甘山泉重冽宜多一沸沸之與止代錯无窮

各取當機耳色白香冲味恬而滑絕非草气不較花芳

此最上乘雲林香花收茶

清閨集曰早取將開蓋入
茶封之烘乾取茶入瓶

久

夫綃紙苴花納茶潤藉紙裏

或瓶收花香
去花貯茶

皆第二義也

許次攄葉清臣邢士襄聞龍張源諸公箋錄各圖快語
洒濯玄味須遇其人自非眠雲漱石何暇領此哉姚士

麟曰關中油酥點飲永順烹以草果番人膜拜迎茶此

茶馬御史所以設也

馬眼光照人全身齒少毛附掌粘者无病上馬給茶百二十斤中七

十下五十商每芽引三錢葉引二錢關出者死漢中野茶長箋曰籠上馬給茶十五籠常馬不過六籠 吳

麟長曰南楚熏曝成茶且襍樹葉出塞即香蓋地寒則
草香發羶酪賴此去病故賢之苦登出廣蒙頂乃苔也
普雨茶蒸之成團狗西番市之最能化物與六安同修

江出欒茶治頭風乃石楠葉也

襟飲 稠禪師以五色飲獻隋帝以滂藤為綠飲今按

冬采柏枝絨架懸甕中紙封其上陰乾取出泡湯正碧
龍腦薄荷葉泡水則香而白大麥炒而泡之為黃飲玳
瑰花蜜留泡之為紅飲杜寶拾遺錄壽禪師精醫作五
香飲沈檀丁與澤蘭甘松也

沈香熟水 燒淨瓦微紅置一片沈香以瓶覆定約香
氣盡速注沸湯於瓶中密封陶九成云削沈香小釘刺

林禽中湯泡之佳丁香五粒竹葉七片亦可泡神隱曰
橘葉樟葉皆可陰乾紙囊縣之用時火炙使沸湯沃之
封其口良久飲之

醍醐酥酪抱螺 牛漣貯甕立十字木鑽兩人對牽發
其精液在面者杓之復墊其濃者煎撇去焦沫遂凝為
酥其清而少凝者曰醍醐惟雞卵及壺蘆可貯不漏有
苴白饴為餅者有作乳線者或少加羊脂烘和蜜滴旋
水中曰泡螺皆寒月造切菜腹一二片去其羶

豆腐 朱子詩種豆苗稀力竭心已腐早知淮南術

安坐獲泉布蓋本草言豆腐為淮南王劉安所作者也

黃豆斗加菜豆升磨調油滓瀝煮後點石膏者鈔入菜

服一二片即不成腐漿合鹽醋入釜化紅水豆油衣揭

乾者先浸泔水後熱之爛

中履曰陳者以秣粉或麥芽屑染而煮爛微則不爛揭而

捲之曰

豆腐燭

加色腐 仙人草取汁入米則成綠豆腐延平人好食

之薜荔果羸名石蓮蓬取汁加胭脂則成紅豆腐橡斗

栗磨之定粉則成黃豆腐蕨粉為黑腐蒟蒻磨汁為褐腐其作罌粟腐則與芝蔴腐同法研細絹濾去壳入湯中如豆腐漿下鍋入菜豆粉攪成丸粟二分豆粉一分染色任意

紅腐乳 細豆腐少壓切塊煮過攤置無風處覆之生黃綠毛長寸許以竹挺簪入透心為度乃拭去毛以飛鹽及茴香時蘿川椒陳皮層層淹之甕口餘三分以紅麴上酒濃底浸百日用

暄曰與腐為之可以不毛又法壓乾鹽淹罌晒一二日浸半年

開用可
以不毛

筍供 林洪曰霍如菴以方片筍和白米煮因舉濟顛
曰拖油盤裡燂黃金和米鑊中煮白玉狀參玉版禪正
在獨味謂之傍林鮮文與可守臨川正煨筍午飯忽得
坡詩想見清貧饒太守渭川千畝在胸中不覺噴飯滿
案山竺供曰沃土種竹土發十拆即鉏出之勿見風以
布封還拭之蒸熟最佳煮久湯積為油入少鹽炭煨之
其味獨全山陰筍蕓是其類也天目廬山拳筍乃小黃

竹筍也南岳擣筍而乾之亦勝閩之沙筍

中通曰杭州筍大如桶墜

地即碎用竹刀切廬山筍青而瘦南岳筍黑而肥有汁故擣之為餅中履曰筍譜甌越筍筍七八月生縉雲南多筍筍七月生至十月味稍苦芭竹筍九月生雪竹筍五月生方竹筍八月生大抵浙閩以南四時有筍常筍有出汗法速行乃不壞先平列立尖以黃土覆之湯潑之一夕出汗乃取入簍最畏糯米糖酸之類香櫟柑橘皆然

筍油

浙者筍作筍熬武火一日文火養一夜後采之

筍皆入此中煮積之即筍油宜興亦有之此如南京之老汁也凡熟牲家積多年之計子孫分家以此為貴得

此少分煮菜則夏月不臭又有取椿油法

雪蒸餅 薄切塗蜜或以油炙之鋪紙上散火氣或以

油炸芋粉以糖霜養之揚誠齋曰削成瓊葉片嚼作雪花聲千層曰蓑衣薄者曰不托北謂之饊饊白下高座寺薄餅乃熟湯和而烙不黃者以漚蘭卷之

蛋 鴨蛋以硃砂畫花及寫字候乾以頭髮灰汁洗之則黃直透內老學菴筆記齊民要術有鹹抗子法以杭皮漬鴨卵今吳人用虎杖根漬之猶古遺法智按池州

出變蛋以五種樹灰鹽之大約以蕎麥殼灰則黃白稭

捺加爐炭石灰則綠而堅韌

中真曰牛膽寫畫鴨卵乾後煮熱皆青文望曰灰鹽

鴨卵則黃居中以金桐根煮雞卵白皆紅中通曰今人作花蛋者黃蠟火化以筆蘸畫之乃入醋浸則有蠟處其色即變煮之成花 暄曰刻蛋以生漆扣樟腦畫之乾而醃之

爛物法

枳實烹鮮骨與薄荷不腥蜜塗郭索煮之則

青柿蒂同煮亦青醉見燈沙宜置皂角或醋或蒜或用

菜莢一粒置蠅屨中經年不沙杏仁糜羊胡桃去臊銅

器煮則男損陽女暴下酒灌封燒可也荷花蒂煮肉精

者浮肥者沉急性熱鵝白梅淪雞竈取瓦一片同煮老
物皆爛神隱曰羊滾湯下蓋定慢火獐鹿冷水下不蓋
鵝用櫻桃葉數片陸游家世舊聞曰楚公陸佃農師北
使攜獐歸為隙炆所射輒死性能糜肉燕山錄曰以鼈
煮鼈以蚊煮犬省力易熟俗諺曰舊籬篋入鍋熟物或
堵實同煮封口易爛今庖用沙仁以益脾也其驛遞官
廚有秘方則乾蛆末也凡大小浸最爛物而蛆又其化
者其曰沆瀣漿乃以甘蔗蘿蔔切塊煮爛者也至于鐵

烙鵝掌炙鼈腹何乃為腴口計而暴殄若是乎古人遇物理則記之耳切忌侈靡為飲食之人

火體薦勿見水以醋洗鹽壓五日縣風中瘞竈灰中若三伏中如前揉壓三日每斤加鹽五錢石灰湯冷洗之浥以香油烈日燥之熏以竹枝烟不生蟲此澱水法

中德曰夏月內與鱖魚鮓乾留不壞且鱖不招蜈蚣中履曰煮臘物投紅炭淬之則不蠶

芙蓉肺 取整者以水入管中洗之一肺用水二石則

白亦不必用藕洗也

中通曰舊法以藕汁同血煮則白

省柴法 南京以三蘆炊一頓飯馮道濟言四兩柴可
熟以上閉氣而竈中四圍以溼草鞋立之細柴燒釜臍
也蒸物用少水堅閉自爛其悶飯洗米一盃水二盃則
不必撒湯但過火而自乾矣

炒白菓 白菓用粗糠炒即易熟而不焦

用椒法 會菜將成搗胡椒洒之即辣若蓋其釜則雖
多不辣

用芥 陳芥子入細辛少許醋與蜜同研則極辣

脫栗皮 煮銀杏栗子用油紙揪在內則皮自脫破栗
臍灰燒不爆或曰眉上埽之

菱 煮過以礬湯綽之紅綠如生煮菱要青用石灰水

拌過先洗去灰煮則青

舒州李惟熙曰芡花向日菱花
背日故寒狀乾菱米正平不寒

也

杏仁 蘿蔔梗煮杏仁无苦味

北京以巴旦
杏仁作酪

煮麵 煮麵令湯清北方用花醃南方用糖醋撮切麵

堅韌者以雞卵白或以菜豆粉

煮芋 宜冬月食灰煮之則蘇草置釜底奠芋蓋悶亦佳

菜豆 煮菜豆揭蓋則綠其煮而堅者雄豆也豆將熟時逐日摘之老則急裂墮地不與別豆同

黑豆 荷花梗煮黑豆豆易糜賣豆者用此法

中覆曰清晨吞

生黑豆者用馬料豆

乾山藥法 大山中者堅細味香沙上種者不如也刮皮以厚紙裹掛於風中最良又置焙籠中鋪茅數寸以

微火烘之作湯點如新

炒落花生法 生則瀉人焦則不堪須以紙苴水浸朕

後入釜炒之則內熟而不焦其香如松子

藏鮮果法 入新瓷襍薄荷鹽礬水浸以油紙同木蓋

竹箬堅幕其口置清冷泉內雖久如新必立夏時置井

中至立冬時置地間每斤果鹽一兩明礬六錢水用滿

又曰六月六日儲水浸諸鮮果不壞

用木桶閉氣亦可鮮果忌風

收栗梨 收栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候

乾置盆中用沙覆之收梨以草覆之令出汗乃入桶中
最畏風惟青皮梨稍不畏風或曰梨以數顆插一顆上
不損

收雞頭 晒乾入瓶紙蒙而埋之地中雞頭一斗用防
風四兩換水浸之陳彥和曰果以防風水浸之經月不
壞

藏柑 以盆盛用乾潮沙蓋之土瓜同法一曰宜菜豆
同收

收湘橘 用煮湯錫瓶收之經年不壞神隱曰橘以薄
竹刀就其柄處微勒一匝則味不枯久留橘枯可刺多
眼以蜜水浸之則鮮

藏胡桃 不可焙焙則油其兩合處有縫掌拍之可碎
生薑 生薑社前收无筋製薑用蟬蛻則无筋以梅與
薑相間作餠則梅不酸薑不辣

收茄 以爐灰藏之可至四五月若煮過石壓先暴瓦
熱而列茄略乾則永藏至正二月和物調食味如新又

可作糖乾

醋 社醋七醋皆以麵麴和之浸熟而酸神仙醋則以火逼連攪成者米醋內入炒鹽則不生白衣孕婦造醋必苦山查棗子皆可作醋最養人愚者于醬醋悟變化

之理焉

中通曰米醋結蓋取出以鹽淹之可治發背陳景昭曰蒸糯飯熟入壺中上半糊飯四圍而中

空之汲冷水浸二七乃以柳枝攪至三七即成白醋再鍋熬之即成紅醋伏天最佳四季皆可

醬 煮豆和麵覆楮生毛暴燥曰醬黃與瓜菜同入甕而泥之以暴三伏開時味妙瓜不可鹽晒入醬但拭淨

以石灰水浸之取同醬黃香料入甕豆醬取油餘仍充
醬諺曰伏水宜醬臘水宜酒小蕪菜醢醬山榆仁也能
殺蟲又曰伏中合醬麴不生蟲日未出汲水下醬不引
蠅子清明柳條止醬醋潮溢醬内生蟲以馬鞭草碎切
入之或川椒百部蟲即死雷不覆醬食之腹鳴月上下
弦觸醬醬壞以熟水下醬味香以生水水下醬則雨點不
妨中通曰大抵水少則不酸黃子攤薄則不發熱且色
黃若厚則黑爛矣下缸後遇陰雨小梧撐起缸蓋以
出其氣炒鹽停冷摻其面天晴一二
日便翻轉令白頻翻令勻且出熱氣

蝦米 閩出龍蝦大次則對蝦海豐土蝦肉黑如小兒
臂俱宜酒醋烹之則香靖江小蝦色白最香竟可乾食
清波襟志曰淮甸蝦米用席裹入京皆枯黑无味以便
溺浸一宿水洗去則紅潤如新

冥果 用銅青煮之則色綠永嘉雕梅謂之梅籃先浸
石灰後用銅器淪之乃以蜜暴收之礬水濯青梅及鹽
酒梅醬淹桂花不變色梅酒可醃梔子花萱草花牽牛
花林檎藕冬瓜葫蘆更入紫蘇葉妙凡蜜惟夏蜜甘煎

果覺酸當換蜜收藏者以細辛放頂上

狀元紅 用青梅合玫瑰花則愈紅

酵饅頭 醅麵俟老烈用之或用糯醅冬置堪側或入

生酒抄別以釀發者遜之饅開首者曰索馳臍吳下呼

為饅臍

音腦
詐

言熟食之肥也長曰繭斜曰桃

解梅酸牙 梅與韶粉同食或與梅葉同食則牙不酸

又胡桃亦可解饑啖藕亦解

萼 苻類葉如馬踉有缺者萼也李長蘅曰袁石公盛

稱湘湖蓴羹不知湘湖无蓴皆從西湖采云又謂非湘
湖水浸不佳不知蓴初摘時必浸之經宿乃愈肥不必
湘湖也狀西湖人无知者蓴莖如珊瑚而細又如鹿角
菜其凍如冰如白膠附枝清液冷冷欲滴香粒滑柔如
魚髓蟹脂而清輕遠勝

醒酒方 飲酒欲不醉者服礪砂末其飲葛湯葛丸者
效遲廣人以葛粉為丸充西國米千金方七夕日采石
菖蒲末服之飲酒不醉大醉者以冷水浸髮即解

暄曰
中酒

毒煎黑豆搗生螺汁末
草澄茄葛花俱可解

治蠱毒 黃氏日抄云李壽侍郎為雷州推官鞠獄得

治挑生毒方云毒在胸則服升麻吐之在腹服鬱金下

之虛舟曰嘗白礬末不澁而覺其甘食黑豆不腥乃中

金蠶盛毒也即濃煎石榴皮根飲立吐出一蟲李晦之

曰冷水飲白礬牙茶解中毒又曰宜用蛻皮

中復曰刺蛻能制金

蠶盛 暄曰廣西雲貴以元旦及二月二三月三計月
造蠶盛有五種皆以馬兜鈴三兩每煎一兩空心服不

吐再服

韭汁 生取汁能通竅化物可除痞積胸痰韭性不寒
又不壞人但生汁辣耳

辨葦毒 以燈心草和葦煮或以銀簪淬之燈心與簪
色黑即有毒

晒取瓜子法 楊梅核西瓜子拌柿漆渣晒乾皆自開
西瓜子以麵糊粘版上日爆之自狀裂

中履曰汴梁瓜子大金井闌干

江西者小

解松子油法 松子仁油壞者攤竹紙上焙之如新凡

仁類皆用此法

水沫 溪水中沫取起令乾為末入湯中即冷而不沸

食之則轉失氣

暄曰以此沫調水令人飲之則瀉不止多服甘草乃解

解荔熱

食荔多而醉者以殼浸水飲之則解粵人或

以苦瓜或以蜜以鹽

解傷茶

飲茶多而腹脹者以醋解之或以薑豉

炙不溢油法

凡炙肉末芝蔴花置肉上油不脫溢入

火中

鵠丸 物理所曰鵠為丸入湯皆浮食其一則皆沉不浮

形鹽 淮南煎鹽黑淮北晒鹽白解池風鹽白而堅浙鹽白而淡古有形鹽者飛鹽也以水煮鹽而乾之則白用鹽 鹽能留物者殺物也冬食鹽湯即吐作醬須攪之恐定則沉耳煎鹽盆中能煮飯不攪動則不鹹也凡物易敗者得鹽不敗不敗者得鹽則敗鹽物惡其鹹可以糟解之

飲食通理 祛疑曰酒醋涎弦身壬論曰酒醋遇弦而生涎糟醬遇潮而作湧糟初汎曰浮蟻亦曰浮蛆汎必風所起方甕酒澄清應日者旦東午南晡西夜北也

雷氏炮炙論云敝簞淡鹵注云常使舊甕中簞能淡鹽味 肺煮蟹不紅 橙合醬不酸 榧子乳香能軟甘

蕉 瓜得白梅爛 栗得橄欖香棗與栗草收 猪脂

炒榧子其皮自脫 燈心靡紅鯁 煎血入酒糟不出

水 胡桃煮臭肉不臭 筍槁觸酒糟及糯米皆潰爛

切蘿蔔片覆米糖糖液蘿蔔片亦乾 地栗與柑蔗

同食其相自與 李以朴樹葉搗蒸烘乾 蓮子晒乾

无蛀

飲食禁忌 鼠淚誤食得黃疾通身如蠟羊之毒在駁

其名摘栗羊者為甚凡物之久者勿食井水沸勿食酒

漿无影者勿飲五石散即寒食散謂服金石食熱物則

兩熱相激也石發者金石毒發也晉裴秀服寒食散當

飲熱酒而飲冷酒薨何邪千金方曰一切冷食惟酒須

溫狀則裴秀傳謂當飲熱酒亦非孫思邈曰七月勿食
生蜜令人暴下其青赤酸者食之心煩不可與生蔥蒿
茳同食令人利食蜜飽後食鮓令人暴亡不知仲殊與
東坡終日相對食蜜漬豆腐麵筋何以處之往見有人
以蜜物下飯者余且不能以蜜下茶矣蓋體有惡濕惡
燥之別嵇叔夜曰葷辛害目蒜為尤甚葱白忌與蜜同
食大蒜金錢花損眼人服蒼朮丸又啖蒜者其目即昏
槿為瘡子花小兒忌弄之芎藭久服令人暴死而道州

永州以作茶果洪邁曰食黃鰭魚後飲荊芥湯即死黃
鯮忌與蕎麥同食令人失音桃忌同鼈食啜畊曰食河
豚忌荊芥而贊寧曰河豚與荊芥同煮三五次換水則
无毒此不相反邪鳥自死目不閉鴨目白鳥四距卵有
八字竝殺人成式曰鼈腹下有毛腹下有五字十字者
不可食白馬鞍下肉食之傷五臟馬夜眼五月以後
食之殺人獸歧尾鹿斑如豹羊心有竅犬懸蹄肉悉
害人鷓鴣肉不可同筍食魚二目不同連鱗白鬚

腹下卅字竝殺人芥兩鼻兩蒂食之殺人簷水滴菜有
毒莖黃花及赤芥殺人三月不可食陳蒞泰穰人醉卧
之汗出眉髮盡落娠嬾食乾薑令胎內消十月食霜菜
令人面无光

稻 稻以午時華夜露自莖而上入苞中則含之而成
實種以百數約則粘梗秫秫即糯也清明浸晒種則同
狀將耘之後有鋤抓法又不用牛則吳下泥沃也南海
田乘桴播刈與湖退之圩漫撒同法高州一歲三種赤

道之下兩度春秋則穀草隨之北遠日地有五穀不生者矣粟亦有粘糯往謂宋真宗向占城求早穀種故曰粘阮一閱詩話載唐人有紅蓮早稻之句則唐有矣香稻亦古有非自外來也吳下香粳七月熟南京南鄉銀條米亦香而香稻置襍稻倉倉中皆香是秬香也種須肥耨而結實少于常米故民不種也江右粒短下江粒長晚米長腰過黃曰冬春冬春不生蟲食之易化八月熟曰觀音秬菊花新愛日黃桃花米有油潤紅曰紅蓮

心其燥者蝦須紅烏稻壳黑米皮紅也不可勝記

麥 麥入土百四十日秀秀後六十日成蓋歷四時兼
寒熱之性也大麥有須小麥光孟夏麥秋至麥以此時
而秋成也與麻互為候麥黃種麻麻黃種麥北麥凍枯
而復發故云南麥不可多食北人非麵不飽今治瘡忌
麵然北人不忌亦无妨稻百日而麥倍之天熱則易成
也稻米作飴埋乃化蟲而麥得溫即為蛾以陽鬱易發
也

米荳 雷州思霸島有米荳枝葉如柳花如烏荳一種
之後數年收實

菜豆 收須逐日揀之割則生者多待齊熟則落土矣

藏種暴乾以石灰藏之方不黑生蟲

亦有齊割一種

番豆 一名落花生土露子二三月種之一畦不過數

子行枝如甕菜虎耳藤橫枝取土壓之藤上開花花絲
落土成實冬後掘土取之殼有紋豆黃白色炒熟甘香
似松子味孫愐曰跽躩番豆也郭林曰生啖有油亦致

下泄

瓜 南瓜不結於其根去地七尺刀穿入磁片則結實
冬瓜蔓於日午荅帚打之實多摘下冬瓜見日影則芽
觸荅帚風則爛猫踏之則沙切食所餘糝灰不壞又去
瓢納新菊花封其口久留如新狀必依所生之上下置
之視其灣弓貼肉者為母留其子種之此瓜俟其皮上
白霜乃美非經霜也葉十去八瓜生後以土安之則大
甜瓜未熟插蕪魚刺蒂上經宿便熟瓜傍煮漆瓜死瓢

燒穰亦死種諸瓜種以布包之下浸以水上覆以灰晝
近日夜置溫所方甲而種

西瓜 性惡香忌麝深畦遠離而種一糞之間五日灌
水凡二水而一糞河南子大江西子小建昌有紅瓢瓜
西昌有枕頭瓜黃瓜胡瓜也有綠色白色竹七開其根
跗納以大麥則瓜生久而大黃瓜出土根上開花生瓜
有斑白長短種熟瓜有青有斑有稜有圓有長有金色
銀色造架與依則結體圓絲瓜宜背陽向陰或謂之紡

線

結瓠法

根以竹根分之實多瓢結時剖藤附插巴豆

二三日後瓢柔可紐隨去巴豆瓢復鮮活又以筆蘸芥

辣界瓢其界處永不長如刻成狀欲空其瓢開瓢頂納

巴豆水蝕去之段成式曰牛踐苗則子苦生壺盧時盆

水照之則結者圓虔州山以種苦瓠為業其子亦充果

食如西瓜子

中通曰今以牛糞澆瓠及葫蘆皆苦不可食驢馬豕糞皆宜

大葫蘆法

方五尺種四本每兩近處竹刮其半交合

泥封俟其活除去一穗復取此兩大本相併如前法則一斗之種變為一石老長柄葫蘆合草麻子煮乘軟結

其柄乾之如生成

神隱曰坑填油麻菜豆葉及爛草一重糞土一重草

疏法 治沃壤必三糞鉏之播子宜昧爽易於勾萌子

須陳久不癩種于乾壤而方灌水墨娥錄曰用桐油脚入糞內一順攪均澆菜根橫蟲不生或以山砒蒼藥末

散之

中履曰以油菜子之外皮作灰淹土即不生蟲

白菜 七月種者冬菜九月杵淺坑種四月收子榨油

名油菜冬以雞鵝糞或芝麻糞覆根則春盛摘其薹心食之枝遂旁發結子繁衍西江不摘薹以不糞也其曰羊角菜似白菜而葉捲性柔四時宜種榨油較多霜蕤甚適口春薹最肥其曰黃矮菜似白菜而短蓮花白菜似黃矮而色白性柔葉密九月播子十月這種寒心菜似蓮花菜而葉又密又有夏白頭菜冬白頭菜京口箭簪白最肥大宜蔬而子小又夏種之名夏菁菜北地黃芽菜則黃矮也瓢兒菜似夏菁菜色微黃松菜莖潤白

葉端青碎蹙而密埤雅曰以其凌冬如松故名菰也在
北為蔓青有根在南為菰為菁无根芥菜有大葉碎葉
晚早青紫之別三月收子為芥醬需堪榨油其子白色
曰白芥菜一頭旁發數頭者曰百頭芥菜似芥而色藍
者曰芥藍菜其曰冬夏菰菜則若蓬也

焯菜 林洪曰朱子飲後以焯莖供嚴灘石上生之盱
亦有之公所供蓋建陽種有焯詩可攷山谷言孫嶠以
沙卧焯食其苗云其味辛辣張程曰好生高山泉源石

上與石菖一類李東壁謂為田園小草非也

菠薐 從頗陵國來一畦中開花者不結實結實者不開
花種時須研開其子浸脹過月朔乃生北人呼齒根
菜謂其赤根也

萊菔 紫菰帶露鋤則生蟲其重栽者留其心苗去其
大葉反覆萊菔去其細根入土壅之別發新窠結子收
之再種即大白下紅皮金谿大如斗固原有一車載兩

枚者

中通曰切大梨去心如甕以萊菔子實之以梨頂
蓋之埋土候梨乾或爛取出萊子種之則如梨圓

且有
梨味

頃刻菜法

久夫曰用新雞首生子從頂中小竅之去

黃白納菜子紙封極固與雞伏四十九日一雞伏不足
以他雞足數取溼地種播之須臾菜出凡種瓜瓠皆如
此一法三伏中晒瓜菜子須襟麻堊內心播之頃刻即
出晒一年長一寸晒過三年即長三寸若五七年即長
五七寸

茄刺茄根入硫以泥培之則結實大其開花時摘葉

擲路上以灰圍之則結子加倍交廣茄皆成樹白下有
水茄白色

薑 賈思勰齊民要術曰種薑宜白沙地少與糞和熟
耕如麻地縱橫七遍尤善三月種之先種耬耩尋龍下
薑一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之
九月掘出置屋中愚按種薑亦時時發瘟瘟則連畦皆
壞蓋秋熟則壞薑增棚貯水可解害薑亦宜挑沙養之
窖中土濕則爛薑葉曰冬葉交廣以芑物特久

韭 種韭碗覆土落子內蟠封五歲當再分翦不用日
中

菌栢 羊肚磨菰天花猴頭雲南雞坡皆菌菰類也高
脚繖頭或紅黃白背開細縫者皆可椒淪之其背光者
朝菌有夜光者煮不熟者湯照人無影者殺人以夏秋
間毒蠱行吐涎生也異苑言交趾有菌其葉塗人舉體
菌生隨即腐爛食之即笑不止松葉解之外紀諳厄利
亞有草名撥而多泥人食之輒笑死凡木耳曰栢春生

者薄夏生者厚馮應京曰爛木及葉埋肥地常澆米泔
即生愚訊山野人冬至斷大木砍之日澆泔水至春生
葦圓樹楮榆為上据柳亦可雪凍則愈出雷時生曰雷

葦閭中以斧驚之亦雷意也

中德曰德外舅孫魯山言
宜大外邊榆肉最脆榆上

之癭也中通曰斷木細斫爛草蒙而泔淋之乃生葦埋
糯桿草覆泔淋則生蕨蕨孝陵松菌至美得椒元畏中
履曰菌栢濕蒸性滑陳之能治癰榆肉出口
外龍門所一帶今燕京價至三十兩一斤

種山藥 喜沙土鬆地莖長則架之子曰零餘種之亦

生薯有襟色神隱曰宜牛糞忌人糞草木狀曰甘儲即

薯也以手足掘土則如其狀

中履曰薯或呼薯如手足跡山中自生堅細圓長則

名山藥

蒟蒻

蒟蒻似天南星一幹圍十一葉但南星葉平蒟

蒻葉翹耳其露治惡氣即鬼芋也

升菴以為蒟醬非

其曰蒟蒻

知遁種以石壓猶之商陸知言耳大根外生小卵氣通

走也冬取瓶盛灰水順手磨之不得言言則麻煮成豆

腐一枚可作一鍋

薺 高濂賴品正二月有窩螺薺即地英菜取薺菜花

莖作挑燈杖可辟蟲蛾謂之護生草清明日日未出時
取之薺有大小其莖有毛者薺冥皆以冬至生苗

薇蕨 沈仕林下清錄曰猿啼之地多蕨每一聲遽生
萬莖南越志高潘州有千歲蕨拄杖朱子以薇為迷陽
項氏家訓曰薇大巢菜也廣義以薇為藜少夫曰薇蕨
一種言其初生微也藏器曰夷齊食蕨而夭爾雅垂水
薇呂覽曰菜有雲夢之豆其水蕨乎

苜蓿非藜 馮時可云藜即苜蓿非也因羅願以為鶴

頂草而誤耳苜蓿二月生苗可蔬一年三刈莖似灰藿
一枝三葉葉似決明而小如指頂綠色碧艷入夏秋開
細黃花結小英圓扁旋轉有刺老則黑色內米如稷可
飢藜乃灰藿葉紅心者灰多老可為杖是鶴頂草也雷
公謂之金鎖天庚辛玉冊以鶴頂草製硫伏汞及雌黃
砒時珍分為二條其實古語藜藿亦可通稱藜或為菜
古云本一山海經秦山荻藜可茹此即秦荻藜也

金絲菜 萬允康曰武昌縣寒溪寺側生金絲菜似黃

蓮頭而不苦澀他處无有

野菜

地踏菜佛耳菜盤棋菜芋頭鼓釘

即蒲公英

鳳山莖

山慈姑苗馬蘭頭紅蘭頭百合根甘菊頭蜀葵葢芸臺

白芷防風芽菰蕒金銀花架菜葉梨頭草蘋藻苦根藕

稍菱莖水馬齒潞州蕒菜天台益菜金陵阿藍菜白花

菜其類頗多王西樓菜譜詳矣木苗則椿檀樺棟槐梭

魚松花之類花如木筆荷花百合蕉露澤瀉花之類凡

苦者沸水膽之更浸之再加芫和可也山中貧士富矣

哉陳士業曰西山洪井羅漢壇有羅漢菜方莖枝頭雙葉味似豆葉又有龍菜圓莖葉似菊而無桮

衣服類

錦絲類 宋錦厚如錢今蜀錦比之嘉興倣之有織金鎖金閃色裝彩費著蜀錦譜有八俗暈六俗暈錦大窠馬盤毬錦雙窠雲雁錦輟耕錄載姜牙方拱疊勝樓臺樗蒲錦西洋有獨幅濶錦被圓嶠山水蟻錦不畏水火辰沅洞錦黎人錦則絨挑布也香山詩紅袖織綾誇柿

蒂柿蒂其紋也機房巧作有刻絲搗織翦絨鞞線納紋
其名質孫者為五色團花乃元服今校尉服也其緞綾
紬絹綿紬紗羅則常行也胡州縐紗曰核挑縠南京縐
紗不縐抗因有縐秋羅縐綿紬各處有土紬而青菜椒
繭為最遇油不染河南粗絲桐城紬可斂尸耐久交趾
絹生用宜暑南京冰紗即古冰素方空縠吹也東陽紅
雲紗出漳州東陽人名也羊絨褐以蘭州姑姑絨為上
其羊甚大亦取索駝絨汚油自脫次曰褐尖劉客生曰

蘭州一師姑積年為之色白可受紅花百斤今皆倣者
瑣服出哈烈國鳥毳為之一作拔服廣東碾絹為之亦
起雲巨羅撒哈刺則毳毛厚織之毳毳毳類也火浣
石絨則炎洲火鼠毛為之或鎖鎖木不灰草為之

棉花布類 古惟臬布老者衣帛鄧潛谷曰元入中國
非也禹貢已著卉服梁武用木棉帳唐有木棉詩陶九
成記烏泥涇始盛耳廣有木棉高樹即斑枝花之大者
外域所謂吉貝也古終為白氎布今洋來者濶白而有

厚薄二種有彌牟絞布甚狹彼中編作奩狀棉花有白紫藍三色紫者煖而耐久嘉靖時新安孝子方勵齋創製紫飛花布雲間乃後倣者因有蕪絲納文常州有東門闊金齒有桐花布

葛苧布 荃葛蕉竹布皆出閩廣葛則各處有之廣葛濶金壇葛細偽者以絲祁陽陽春桐葛洗不變色苧則福生有細如絹者

識葛法 按布聲響水濕明亮者真梅葉洗蕉葛衣不

脆暄曰濕之亦響會昌雙線者或以蕉以紵以麻兼最難別識須退開視之雙線皆葛而嫩為上

裝核法 以絹作袂木綿核之先漿以杏仁則綿不食絹布衣裝綿伏中无綿珠秋冬則有綿花置燈心少許即无珠于湖有梗絲綿如絨氈者可作通裁以抗絮表之

漳州紗 余賡之師云懷素是福州薛懷南所織自出匠心以鐵柱分綜故雙映生雲若瑣服則安海所做西洋以六霞緞質石砌起雲者也東陽紅紗染法它處不

及

花機 寇率千二百齒度經過翻齒有兼縷紗經三千

二百縷綾經五千六百縷古八十縷為升今之綢殆六

十升也

嘉湖出口出水乾絲為經則任從提挈不憂斷接

機長丈六起花樓掘

地藏足中托衢盤

用千八百竹條

提花坐樓以的扛卷絲用兩

疊助木尖插寇兩頭疊助者羅空在裏綜袞頭兩扇結

綜一更一堅紗亦在袞頭制定也織綾綢則去此兩扇

而用梳綜八扇兩手交織曰縐紗兩梭輕一梭重曰秋

羅先染絲織者緞屯絹也綾絹以浮輕見花紗羅以糾
緯見花綾絹一梭一提紗羅來梭提往梭不提其獨織
者浪梅小花視素羅加梳二扇

潞油小雲溫州
方錦皆獨織者

倭緞則

斷綿夾藏經面織過刮成黑光者也

白下倭倭緞先緯
鐵絲而後刮之

蜀錦刻絲與通身盤龍盤枝則截梭鬬合節節換法矣
機杼之巧殆天工乎治絲提緒入星丁乃由送絲簽以
登大車調絲用絡篤過竹鈎為活頭焉緯絡紡車既雙
有溜眼掌扇輕耙印架乃扱于寇中

此非
織寇

紗于交竹一

度狀後過糊糊用小粉

麤筋洗下

其染紗者用明膠刷之曰

清膠紗偽重綢分兩者或糖或粉絲貴吳絲日本皆市

此川楚閩廣齊豫各有繭

蠟靴

用黃蠟四兩以二兩粘漚青入蠟均用

貂帽

猫踏其毛則拳結不開其邊壞者翦去分許燒

酒噴烙鐵趕之長如故貂有紫者玄者

以額長而尖者佳吹之見皮

紅物

紅易漬敗又畏風日惟毛染者及加猩血者不

畏名苑曰麈尾拂氈不蠹置茜帛中紅色不黯麈鹿

也

染紅 河水浸紅花次日囊盛洗去黃水又溫洗之又

以豆箕灰淋水洗之乃泡烏梅湯點

梔烏梅與乾紅花等分

帛籍

黃檗而染紅或炒槐花入蘇木籍

白下號喬紅

蘭蕤洋布可

受斤金之緞紅入夜發光福建胭脂亦重受紅花者肇

慶山崦小花叢生含苞可作胭脂

葉似藍花似蓼

鄭虔曰山榴

花作胭脂茜草染紫又有樹茜終葵子汁如胭脂江北

曰架菜子

後退色

紫鐔血竭為胡胭脂鐔出蟻壤血竭其

樹脂也

中通曰凡紅色花皆可取汁作胭脂但有深淺如鳳仙染甲之類杭州夜色紅用重受胭脂碧

用碧蟬藍胭脂以硃砂大青皆重不可作夜色蘓木蠟亦可作紫鮮朱虬菴曰廣西太平府有紅草可染紅

襍染

黃槐青靛綠則合之紫則青紅合淺色則視輕

重加減之若椒褐茶褐荊茄色有蕪檀黃者墨水者皂

礬五倍子易毀布帛今不用矣梔子染黃久而色脫不

如槐花或用檀礬紅莧菜煮生麻布則色白如苧荷葉

煮布為褐色布作荷香櫟柳皮可染黑

不獨布也沙尾髮帽黃者白者

以櫟葉同煮即黑一作拒

凡枰楓樺烏柏礬楊桐皆可染染必加礬

不則入汙泥而黑矣入泥者其布易壞染布而乾之再入泥則不壞布茜紅以烏梅湯退紅以石灰水退後茜不失銖兩虛舟曰鴿糞煮黃絹色變白或以雞糞煮白之儲糧藤似山藥結實如小瓜以之染葛作汗衫則不近膚而爽本草赭魁鵝抱之類乎今或以捍漆染麻衫最爽汗

各種汚衣洗法 綠礬百藥煎汚衣烏梅湯洗槐花汚衣酸梅湯洗楊梅蘊木汚衣硫黃烟熏狀後洗之染漆

以香油洗更以蘿蔔煩潤之酒醋醬污衣藕洗之酒污衣井水澆洗日晒無痕糞污衣埋土內一時取出水洗

蚊蠅糞污衣燈心蘸水擦之

暄曰黃泥污衣生薑汁按以水擺之又如膏洗各種

衣亦有法彩色衣牛膠水浸半日溫湯洗皂衣濃煎梔子湯洗白衣菖蒲末攪水擺之又法蘿蔔汁洗皂角不反洗蕉葛清水揉梅葉汁洗泡湯亦可羅絹衣皂英溫湯洗垢淨復過別罷另湯浸又洗其摺浸不揉反覆拍洗帶水搭竿上候水滴乾乃展攤與洗葛同法

洗褻衣法

入狼毒藜蘆川烏汁蟣虱不復生

中通曰入松子

二三粒漿衣則不作汗穢氣

洗衣黴 用老梅葉摩洗之黴即落凡菜菔湯西瓜汁大蒜汁枇杷核洗皆去漿

洗衣上黑法 用杏仁半夏生白果搗爛按之或專搗半夏水按一洗即去又法稠牛膠塗汚處乾後揭膠黑亦去又法以冷飯搗爛推之或嚼酸棗洗又法畫魅字符於杯水上以此盪之則黑去又法以氣呵透以水洗之

暄曰包飯按捏飯出黑即出矣

去衣垢膩法 用蒼蓬灰或萊菔豈楷灰洗之芋汁洗

膩衣如玉

洗衣上油法 鋪炭灰滑石熨去或蘿蔔湯洗或麵塗
紙托乾後揭去羶褐衣煎猪蹄爪湯熱濯青紵絲用慈
孝竹茹揩去之其起油末用龍骨兩半滑石一兩海螵
蛸白礬土各二兩糝污處紙隔熨之油污舊跡復用油
潤污處熨之一曰炒石灰三升將油污處入灰內探洗
即脫一曰嚼蘿蔔吐污處煩攪之水濯無痕又黑油煮
酒洗香油水膠洗凡油衣油紙浥香油即爛

中通曰以
人溺洗油

衣油去

無迹

洗真紫衣油污法 燒紅炭泡汁乘熱擺去不經手為

宜

洗衣上血法 煎小便滾氣薰衣一宿來日洗或蘿蔔
擦或紙蘸水擦或冷水濯皆無迹一法含水與筋從筋
落於血處按洗之

衣發白點 茶褐衣段發白點烏梅煎濃湯筆蘸塗發
處還原色

夏月衣蒸 以冬瓜汁浸洗

洗舊紅纓法 醬齏少時洗之雪水洗則淨醋洗則紅

染用酸醬水毛段皆狀

中通曰用皂角洗去垢復紅

紙被舊 毛起將破用黃蜀葵梗五七根搥碎水浸其涎而刷之則如新嫌紙被作聲則以芝麻葉烟熏之

洗笠法 笠子油污或汗透者以烏頭煎濃湯洗之

中通

曰得勒蘇草帽若黃用硫黃熏之即白

氊衣 擦生芋耐久不蛀氊垢溫水真醋洗皮氊襖帽

皆不可晒晒反生蟲惟宜風吹

暄曰毛衣及毯以猪蹄爪煎湯熱洗亦可

洗漆巾

炒糯米黑濃煎汁塗巾如新

洗頭巾

用沸湯入鹽擺洗則垢自落一云以熱麵湯

擺洗亦妙

鞋

襪中著樟腦去脚氣用椒末去風則不痛冷以茯

苓貫衆天仙子狼毒草烏頭白礬五靈脂等分煮新布

襪晒乾冬不透風寒夏涼不漏水

裘襖

集塵灰粘楊花生蛀若有虱反裘置霜露中虱

絕凡裘近土壁久則毛落

中通曰宜收新甕中青布包紙封之張家口夏收諸皮以

乾沙置缸一層皮一層沙壓之

褐 貯木器中蛀生

中履曰黃蒿曝乾捲收不蛀凡毛褐毳皮皆畏杉木

洗絲 以木槿葉不焚練用稻橐灰煮腴陳宿浣之

烏梅

不及

單衣過寒暑法 五靈脂半夏天仙子草鴉各一兩用

水七升入布袍煮之輕輕慢火煎熬至盡日中暴燥雪

後穿此單衣如十斤綿此名焦光過冬衣一法加貫衆

狼毒白礬其王仲都暑衣法則龍涎石乳塗青布也酷

日中行熱不透裡自嚙冰梅緩步可以无汗

中履曰乾早穀苗三

伏暴之拙柔以鋪糝底則冬煖不必向火農家以早穀草鋪牀以冬自發熱也北騎靴沓狗皮行纏不用纏指

使指常自動轉則氣行不凍

羶絨 陝西平涼畜羊一年兩翦之先梳下絨其粗毛

以捍羶春毛羶作襪襖雨不入以有力也南方加絮故

不可勝雨漬羶雨衣亦佳其犏牛絨則出西寧小西天

者秦邊畜牧為生羊自環角外衛以却狼其犏牛成羣

行人備紅衣擲之羣牛爭此紅衣則行人過去矣

拔羖 一蒙衣羊一喬芳羊內毳絀與曰山羊以別于
綿羊也山羊羖有二搗羖梳下也拔羖手捋也

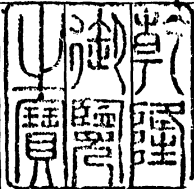
皮類 貂鼠輕溫有銀鼠青鼠紫鼠天鼠皮狐腋有玄
白二色獺獾獾即土豹也狼皮至煖羊羔猶透風也虎
豹熊鹿豹獾可為韉褱今更有天馬皮此皆陸產者也
海獺皮有警則毛毅膃肭皮取煖海鼠皮催生凡風潮
時則毛起此取諸水產者也擴皮塗硝火熏皂皮入杏

仁色更光黑虛舟子曰麕皮禦蝮不及水獺狼皮著體
警亦毛毅黑狗皮褥壁蝨不越劉昌縣筭瑣談四川貢
獸皮有石虎者似猫而小正類豹文所謂鼯鼠劉客生
曰關外狐毛見底青黑內地吹開即見白色

絲綿 結繭時炭火烘曰出口乾絲登車火照之曰出
水乾是為上繭縑絲其漬漏者鍋底綿及繭壳外浮絲
曰絲筐用稻草灰煮過傾入清盆取綿凡湖綿以六七
寸口者為美其濶者哆而剪之偽者以蛤粉入之作綿

紬者以鉛錘墜搓成織

紡車 一鐵一木轉圓相背則棉花出其子矣絃彈碎而版趕為條乃置車輪蹋之以鐵錠插芒梗紡絲則縷積矣有紡雙縷者有一手勾三縷者省用天車者松江徽池台州九江皆能之



物理小識卷六

欽定四庫全書

子部

物理小識卷七

詳校官庶吉士

臣汪彥博

員外郎

臣

牛稔文覆勘

覆校官編修

臣汪鏞

校對官中書

臣

金光悌

謄錄監生

臣

黃廷璧

欽定四庫全書

物理小識卷七

明 方以智 撰

金石類

金 金生丹砂穴者上瓜子麥麩金生沙中山金穴丈
許先見伴石褐色一頭如燒黑者馬蹄塊金也蔡條云
政和間益陽溪流出生金一塊重四十九斤故曰山赤
于水雲南葉子太食國加西蠟西番回回錢熟金也葉
子精于錠細絲不足以盡之赤金有紫霞甚奧無聲而

燒不黑襍赤銅曰氣子張公即有聲矣制成者有水銀
金雄黃金硫金曾青石綠金石胆金鍋鉛金藥點者有
銅鐵鋤石金熟無毒生有毒中毒者鵲鴿肉解之葛洪
言用豕負革苦酒鍊金百遍即柔或牡荊酒慈石消之
為水其實鹽馬脂皆能柔金本草久服長生妄也塞竅
留尸與灌汞同

土皆生金 淘沙于水取黃金者猶問其地埽泥于衢
則無處不可以衢中萬人行處有肥膩焉日月蒸入盡

之澄之重者在下鉛硝煎之白金出矣

中通曰太陽所照之地皆生金

煖故也通衢人足所磨更煖故生金較多
暄曰黃本日精白本月華故近赤道之地多生銀

分金爐 重者在下浮土在上以次分焉入鉛煮洗所

以分之也其傾銷之罐取旋窩細泥煎熬大罐則兼鋼

砂瓦屑萬杵成之雖紅不裂爐底與罐積而末之加鉛

洗下然後分之必有所得不虛也

暄曰分之有紅銅蜜陀僧其精者為銀

金中出銀法 金入銀者甘鍋鑠化每一兩投倭硫三

錢觸之俟冷破甘鍋金在底銀則黑浮于面入灰池煎

淡金變赤法

龍川志畧曰扶風開元寺僧傳兄子瞻

以化金方曰得此方有死喪失官者公若不為正當傳
矣每淡金分數不足一分以丹砂一錢益之襍諸藥入
甘鍋中煨之鎔即傾出其色斑斑當再烹之色勻乃止
子瞻後語陳希亮陳試之驗坡曰負此僧矣後問陳公
子慥曰吾父歸作此買宅病指癰而沒余謫筠有僧儀
价知之為聰禪師言然不私自無患苕溪漁隱亦載藥
生得乾銀法而受禍又金曾經在塚及為釵釧陶隱居

謂之辱金不可合煉愚按本淡者可以硃砂變其和銀者以礬鹽之則銀自出金自赤其有氣子者別一法出之色混有聲即知為氣

中通曰葉金以沙鋪之每一葉一層沙用鐵線縛定以火煉之

則金微輕而色愈赤蓋金本沙所生故沙能退金也

鍍金法

以汞和金塗銀器上成白色入火則汞去而

金存數次即黃其鐵鍍金者先用赤熟銅于鐵上畫花以飛箔梅鍋內燂白然後以金箔貼之

金箔 隔碎金以藥紙揮巨斧捶之金已箔而紙無損

紙初褐色久則烏金色扇面篩金箔管中隔紗數重出金指大可徵金為至真以其粹也

洗試金石上金法 以鹽洗置溼地胡桃油摩之去

單金法 炭燒黃金再以鹽水調黃土塗燒之從而滌之及用焰硝綠礬等分水調傳金置火上炙色改即止急入淨水洗刷而煬乾之不黃再上然能加外色而已俗謂之炸金

銀 卺紅亂絲曰老翁鬚丹房所貴銀筍也有白如草

根有銜黑石者外紀曷罍刺銀卅至多金加西蠟有四坑金銀至賤伯西爾國有銀河潮溢而退布地銀沙

銀異 虛舟曰銀積久蟲食之煎糞亦成銀又有飛去

者徐鉉稽神錄言桐城雙港風吹錢過市

中復曰張繼隱集有飛鏹

行言庚子歲德城衆見鏹數萬鏹飛于空中從南而北有方將軍焚香拜之飛下近簷兒童羣笑竟復飛去

識銀法 今之鏹古所謂一金也二十四銖為一兩今

三倍之京槽鏹每四兩南京山銀鏹每二兩瓜洲鏹每三兩餘杭亦然但無邊耳鏹面有鐵名曰洒沙此燕京

槽也山銀自九三至七成高者中有白孔剪之其口白

與紋者同白孔有掩者中有五分銀鉛銀音白絲者九

五高白絲九六面醜而心美然亦紅根其紅有光以此

為驗閩中絲抽多是九八瓜洲為上良工推焉粵東如

盃圓而高邊者也匠之烙印在邊者佳絲不及心以印

蓋之凡紋者剪之其夾口滑而至底偽者燒熱而剪之

亦滑至底但偽口太光紋口若有毛路者然或視其腳

如瓦灰者七八成也如馬牙者九成也九六以上其邊

獨白名曰粉邊此外有領絲有敲絲有畫絲有吹絲紋者絲旋及心十二成者旋絲之上又有小旋其以鉛煎灰池為餅者面有布心或名菊花底有圓珠者紋也大錠色高小錠雖紋不及也元寶改小錠五十可以出一仍至足也小錠十成傾大錠止得九八視其夾口名芋頭色其底之孔有如蜂窠碎小而深者佳淺而大者低有埂脊者佳光平者低傾銷取面好則底醜底好則面醜取夾口則底與面皆不可觀惟足則備其最巧偽者

曰鑽鍛曰鈞角鑽鍛者從孔而鑽空之入鉛而滴珠封其
穴鈞角者鈞銅于四角中分剪之亦不見也試之如旋
駝螺焉轉而平者佳左右欹仄中必有故有狃銀焉白
銅而藥煮之貼錫其最拙者也湏銀作書帕式白與紋
等一傾之則十得六耳大抵紋則光活偽則光死新傾
色青埋入土者色黃以礬湏點白或煤白者杉木急磨
之即紅見矣凡傾必以鵬砂吹之入錫則銀飛入爐吹
藥之中補之

中通曰銀簪銀杯以試金石試之其色自
別金簪久戴即有輕少銀不耗也聽聲亦

辨
之
黑
白
辨
暄曰炒

銅 銅有白赤加倭鉛與盧甘石者皆黃以錫則響以
砒汞而點白者又非原白也黃香不詳所出飛煉為霜
能令銅白如銀銅與為線若甘草煮銅則硬

洗舊銅法 銅器舊黑用香餅末醋塗過夜明日水草
一洗則新

啞銅 欲使銅無聲者以蔥蒜韭實煨伏南番乳香成
汁合鵬砂以淬銅則啞

碎銅法 勃薺嚼錢可使成泥以胡桃嚼之亦碎河北人言地梨碎銅盆

銅錫鑄劍 江淹言古以銅錫為兵器引昆吾之劍為銅歐冶合赤瑾之錫若邪之銅而鑄純鉤汲冢中得銅劍淹為吳興令鑿池得銅箭鏑又有人得銅斧其徵也愚者曰鉛錫入赤銅而熏煉之其利鋒乃出今又有作銅刀者入錫則響凡響銅磨之即可剔頭贊寧曰煉時童男女以水灌銅銅自分兩段凸起者牡凹者牝也干

將莫邪以此分乎

鐵 王延德高昌行記言礪石中寶鐵哈密志云礪

石謂之契鐵石剖之得鑛鐵今有旋螺花者有芝蔴雪

花者凡刀劍礪明以金絲礪礪之其花即見偽者則是

黑花甘肅有錠鐵青黑色能刻銅石可煅作繞指劍舊

傳彙者以其食銅鐵也沈存中至磁州鍛坊識百煉

真鋼非世間之灌鋼也

中通曰南方以閩鐵為上廣鐵次之楚鐵止可作鉏燒淬刀口

色白再烘之為

喜鵲青乃鋼

火石鐵

邛州出鐵烹煉利于竹炭易然無烟耐久

紅鐵法

劉客生病欲燒鐵秤鉅令赤而淬之酢中燒

炭無數但熱耳黑如故也愚為投之水取銑藥一兩以

紙封而點火立地通紅

中履曰劉客生湘客陝人能詩
端州入詞林內經生鐵路飲下

氣疾取其液也

火漆鐵法

造胭脂餘滓名紫膠燒鐵熱染于上

藏鐵不銹法

藏刀甲庫地埋水銀則鐵不生銹丙戌

年聞取延平庫中盛甲蓋二百餘年物光芒如新物理

所曰鐵器塗香油置燒過石灰中不銹若百煉之折鐵

自然不銹

中通曰折鐵者礱鋼條而入銀曲折礱之如此百次中履曰煤製鐵器以煤復爐炭製炭

復爐

鐵剪夾銀法 夾剪在石上擊之其銀不斷須從木椿

上擊之亦剛柔相制之義

鐵因水土而有異性 尤溪口鋼鐵出焉山民鑿得鐵

即渡水北鐵乃可爐經宿不遷鐵不可鍛余始不信再

問之果爾外紀勿搦祭亞所產鐵鑛掘盡踰二十五年

復生第在本土任加火力鐵終不鎔移他所始鎔

化鐵法 兒吞鐵針以乳香荔枝朴硝為末以犬豕脂入鹽和之吞下自愈若碎鐵則用皂莢硝砂雷敷曰鐵遇神砂如泥似粉神砂應即硝砂也王少夫言外域收獮舌駝鷄涎便能吞鐵一方以硝鹽漬針而以負革脂鳳仙子吞之因笑羅什無乃出此何子元曰鐵鑊煅金銀多年以槌皂角則一夕破鐵中堅塊曰核入香油則核散福鐵皆塊也筆蘸白水周畫擊之隨畫處斷此理

亦奇

暄曰鐵卣如
指敲去隨長

錫受太陰之氣而生二百年成砒砒二百年而錫始
生陰氣故柔又二百年不動遇太陽之氣乃成銀金酒在
錫器浸久有殺人者以有砒毒也然錫又能解砒毒從
類化也失其藥則為五金之賊得其藥則為五金之媒
媒有鉛則不必錫矣慶遠賀縣永州興寧出錫有馬蹄
錫蜈蚣錫門限錫作片有聲如銅折之則響若以青布
煉之作器用久則起橘皮文嘉興黃錫是也星槎勝覽

言有不假煎煉之錫曰斗錫龍馬言曰埋錫則白蟻食之博物志積草三年後燒之津液下流成鉛錫試之驗堅錫法 鎔錫作片以石灰層層壓之可使堅如銀

洗錫上垢法 凡錫器黑垢用燭雞鵝湯洗之垢即去錫能分銀中銅 銀中襍銅者鎔時投以錫則銅如在水上作冰片取出傾銀者吹藥時以錫入銀確則銀隨錫飛入火爐中

分錫汞法 錫入汞則火燒藥煮皆不能去以薄綿紙

壓之則汞出而錫在紙中

中通曰鐵木上帖錫先漆而酒錫屑以汞袋摩之即光

銀錫 鉛一斤入石膏末一錢半攪清亮又入輕粉一

錢半傾平地上便成白鑑此漢書所謂銀錫也

銀印兼銅 銀鑄則印紋有不到處必入銅鎔則一鑄

而滿紋皆就

銅鐵斷地脈 以其堅重絕地脈也廬阜有天子地故

作銅釘壇

銅護碑字可久 石在地上有剝落在土中有生長變

化王賓明曰崇禎中方融啟雲居膺禪師塔碑上皆古
錢有縣鏡墮驚錢開者碑字平沓不可識錢覆者其字
如故

金石通理 金得伯勞血而昏鐵得鵲鷄膏而瑩銀得
雉糞而枯石得鵲髓而化古云濯錦以魚濯金以鹽大
抵剝落金銀宜用石鹽石者言塊也雲母至不畏火而
鹽湯能煮雲母為粉消石能消亦得鹹味可信鹹能軟
堅物理所曰華銅以粉明銅以汞破錫以茹餘甘子柔

金石硫荷葉黑銀而碎之以燒金則金愈光

鍛理 金銀皆有鑲嵌累絲琺瑯因拂拭之法也有鍍

絲鑲嵌即三代商金銀法也

金玉其相
相訛為商

其烏銀則硫填

紋而燒之後代之工有巧于前者松江唐俊卿嘉興朱

碧山蘇州謝思餘則元時名工也銀最難光以瑪瑙研

之炸金以石鹽白銀以烏梅三葉酸秋海棠葉皆可

丹砂與瀕同氣 王會卜人以丹砂山海經拒山多丹

粟荀況曰南海有丹干皆指南方今出辰宜階州而外

國亦有至者辰州萬山長官司化水坑之硃砂為最砂
生白石上石如玉曰砂牀人多取為研山砂綴之如雞
卵榴顆而箭鏃連牀者蠻中號蕎麥楞價與銀衡以其
內含神火也砂洞深木支柱而篝火以入若酉陽之雲
母牆壁豆板水西之大塊重數十斤者不足貴也砂有
四十八廠俱在酉陽而大商集于梅樹市生者可服炒
則大毒彼煉以入藥者取其善入也丹砂無不化惟人
髮泥中朱漆筋不化

礶水 有礶水者剪銀塊投之則旋而為水傾之盂中
隨形而定復取礶水歸瓶其取礶水法以瑠璃窑燒一
長管以煉砂取其氣道未公為余言之崇禎庚辰進坤
輿格致一書言采壙分五金事工省而利多壬午倪公
鴻寶為大司農亦議之而政府不從今日番礶甚少但
有氣礶真番礶則能乾汞矣

養砂 以銀為鼎置丹粟其中煨養之則漸黑其氣相
入猶鉛汞之相食也丹砂中本虛即瀕體所含也乾之

則寶氣入其中矣得老翁鬚則力倍其取神火者十銖能乾十銖之瀕或取鉛精配之軒轅述寶藏論云二十種金十七種銀自有其理特世傳者少耳其變形轉造則見人為之世人不明其理每為此術所欺往年謂之提手近日謂之臺扛約其理曰五金八石皆互相為用鉛以丹砂為子汞以丹砂為母金好汞而汞蝕之銀合砂而砂食之鐵近銀如赤銅炙石流如鐵抱朴曰武都雄黃伏火可點銅為金膽礬汞泥入大青為金但輕耳

土宿真君曰硃砂伏于鉛而死于硫硫戀于鉛而伏二
礬鐵戀于磁而死于鉛雄戀于鉛而死于五加礪最受
伏于羊酮而鐵柔于蜎脂要皆制氣于鉛傳胎于汞消
于消石剥于石鹽土宿真君萬畢術岫嶁神書嘗云石
茵陳能伏礬鉤芡即苦芡地胆草入爐火用紫背天葵
煮八石拒火烏頭奚毒伏丹砂砒石紫蝴蝶煮雄黃雌
黃伏丹砂能拒火羊躑躅伏丹砂礪雌黃五毒草即赤
地利伏丹砂羊蹄菜蓄禿菜也葉可擦鍮子制鉛汞金

星草即石葦紫背金盤海芋射干皆能制伏陸游曰劉
均國草塞承筐而成金又征澤潞時鑛取馬草遂成白
金又有臨安僧法堅亦言此殆所謂透山根乎吳普曰
石龍芮言其子水堇其苗也水堇俗稱蝴蝶菜金英草
類蘇轍龍川志畧治平末還蜀遇仙都道士曰精氣內
也肢骸外也謂養精氣內丹乃成惟外丹成乃可以點
瓦礫化皮骨飛行無礙然內丹未成無以交之則服外
丹者死後見張公安道曰抱朴言手握如泥出指間者

藥真成也予為道仙都所聞公笑曰姑俟之愚者曰龍川亦姑言之爾揚偕竇舜卿范仲淹胡宿皆遇異人授

化金方而不為者也知其理而已

中履曰戴元恭從張癡癡遊與崔默菴言

外丹老人晒之時宜別路不礙談仙

制汞法 淮南曰青頰五百年為白頰此言連鉛久而

生汞也礬砂殺之膽礬結之鉛凝之紫河車伏之川椒茶葉收之唾嚼棗亦飲之灌尸如生沈括曰汞得硫則赤如丹得礬則白如雪虛舟子曰本草言金銀銅鐵置

汞上則浮此非也銅鐵則浮金銀則沈金銀取出必輕耗以其蝕也走馬吸水銀與走馬射阿魏皆奇其說耳或言瓦楞帽可盛汞未試

馬齒莧有汞 本草馬齒莧小者節間有水銀每十斤有八兩然至難燥以槐木槌碎日東晒之其大者無水銀庚辛玉冊曰透山根似蔓菁而紫含金氣石楊柳含銀氣馬齒莧含汞氣艾蒿粟麥含鉛錫之氣酸芽三葉酸含銅氣

炸爐法 多以硝砂入爐則爐炸火飛捉手用之嚇迂
汞成銀硃輕粉法 胡演秘訣用石亭脂二斤新鍋銘
化以汞一斤炒作青砂頭不見星研末礮盛石版蓋之
鐵線縛之鹽泥固濟大火煨之取出貼礮為銀硃貼口
為丹砂又見一法用白鉛二兩汞五兩硫黃二兩火硝
兩半伏龍肝三錢共研細末入礮封固升五炷香冷定
取出搗碎即水花硃其用汞鹽白礬礬倍之者升為輕
粉今法以皂礬四兩鹽一兩焰硝五錢為麴復以麴倍

汞加礬十之一升之銀硃還原法不拘舊硃漆器皆可
還但入礬升之自然飛如粉以羽拂下即成水銀于湖
銀硃用汞升樟樹銀硃乃碌碎丹砂近赭黑者所為也
升以聶公廟前水則多四兩又碾蚌蛤粉而以蘓木屢
染之曰裏度珠其入鐵沙以重之曰鐵沙珠

鉛成黃丹胡粉法 獨孤滔丹房鏡源炒丹法鉛一斤
土硫黃十兩消石一兩鎔鉛粉下醋點之沸時下硫黃
少頃下消沸定再點醋依前下少許消黃待為末則成

黃丹矣依何子元所說則作粉不盡者以消石礬石炒成丹者也還鉛粉法用連鬚葱白汁拌丹慢煎傾出即還鉛蘇恭朱震亨謂炒錫作胡粉誤矣取鉛之處人多受其毒或成黃腫本草言鉛無毒何耶潛老夫曰凡鉛銅中皆有銀從雲貴來赤銅有光乃未取煉者也石直十六兩赤銅從舶來廣者石不過九兩以取出也赤銅一石可取白銀四兩鉛每斤可取銀瀕五分有此二物其鉛乃可取霜若為人取去此物者則取霜不出負版

鐵鉛亦取不出辰州志曰安鉛于甑內以醋瓶封化粉
墨子言禹作粉張華曰紂創物之智在古為難後因而
加捷耳范成大曰桂州粉以黑鉛著糟甕中晝化之何
孟春曰嵩陽以鉛塊縣酒缸內七七日開之化粉韶州
粉甕蒸之不白以蘿蔔甕上蒸之即白

鐵成黃銀法 以汞與膽礬煉鐵可成黃銀

鐵成銅 德化之水可以煮鐵為銅萬畢曰白青膽礬

化鐵為銅

中通曰白
青即大青

紅沫 段柯古曰紅沫煉丹砂為黃金碎以染筆入石
中削去愈明智聞洪江王少夫引神書云蓖麻油火州
礮死汞調龜溺磨墨入石二三分若以研朱其入石亦
爾智所見池州西廟途中有石片隱隱見紅字殆紅沫
之類乎陸游曰雲門山有宋高宗硃書傳忠廣孝之寺
每雨硃流而紅不加減不知何故

瑪瑙 有五色其兼者錦犀瑪瑙兩色相截曰截子黑
中一線白曰合子有柏子襍斑纏絲出北邊及日本西

洋多紅白者夷陵石亦充之試以研木不熱為真蔡條云政和間汝海山石變成瑪瑙動百千種

珀類 韓保昇曰木脂皆化而松楓為多紅如血者琥珀出雲南者上金珀蜜蠟水珀則閩廣舶來久亦油壞或云近有藥煉木脂蜂窠而埋土成者辰珀色暗不香則黔陽以青魚鮓造者也廣中以油煮蜜蠟為金珀吸莞草易但驗香耳太西有黃石發光謂之蜜蠟則寶石

也

盧曰蜂蜜
化蜜珀

珊瑚 如小樹在海底布鐵網以取之有鮮紅淡紅細
縱紋為上南淳里帽山下淺水生珊瑚大浪山暗礁悉
是珊瑚有紅白黑三色一種海松全相似惟有針眼安
南有黑珊瑚即閩廣所云鐵樹也琅玕亦是青珊瑚
珍珠 西珠出西洋北珠出肅慎東珠豆青白者出東
海南珠則今洛浦潭川蚌珠也袁無華曰自雷廉接交
趾千里六池出斷望者上次竹林次揚梅次平山至汙
泥下矣南越志分大品璫珠走珠滑珠礫珂珠其云馬

價珠則甸子也

乘雅以馬
價作珠非

青珠琅玕如珊瑚瑟瑟碧珠

有藥成者照乘辟寒記事非盡蚌出陸佃曰龍珠在頷

蛇珠在口鮫珠在皮鼈珠在甲蛛珠在腹如意寶珠則

魚眼睛也

中通曰通見珠紅色名曰血珠殆張說所云
紺珠乎東坡言其祖光祿云見大蜂觸網與

蜘蛛相螫墮地化石
變賁曰是破露珠

養珠法 意蘭國珠最上土人取海蚌置日中晒之其

口自開則珠光瑩其剖蚌出珠則黯黯矣宋陳襄文昌

禡錄曰以蚌質作圓珠復取大蚌清水盆浸俟大蚌口

開而投之頻換清水夜置月中蚌蛤采玩月華數月即成真珠近日廣有洋珠大如豆竟似夜光但易碎又輕

耳

又名玻璃珠其中空

洗珠法 乳浸一宿以益母草然灰淋汁入麝少許絹囊珠而洗之或曰入甘蕉心中一七取出則新稚川曰酪醬漬大珠化如水銀以浮石蜂窠蛇黃等物合之可引長三四尺為丸服之

水晶 倭水晶有青紅白三色信州水晶色濁北水晶

緇色閩中多產銀晶有黃紫者水晶筍其直起者也蔡
條云政和間伊陽山崩出水晶余賡之老師言水晶所
在夜有火光日從而掘之水晶埋土中久則化

中通曰紅者曰

火晶可取火白者曰水晶可取水亦可取火宋劉跂暇
日記杜叔言故案續暗者取水晶承日照之即見暈
曰以砒礬硝米皮茄堯灰埋晶燒面刻之甚軟刻玉同
中德曰余賡之太老師諱颺崇禎丁丑進士老父以已
卯出其門

玻瓈琉璃 顏師古云有自然琉璃石北史言月氏在

京師鑄石為五色琉璃玄中記秦有五色顏黎三保大

監曾攜西洋燒玻璃人來外紀曰勿搦祭亞國玻璃極佳今山東益都顏神鎮燒琉璃采諸石以礲化之即臭煤也慢礲三日不熄礲五日不熄煮石為漿重濾而凝即玻璃也西玻璃鏡近亦取此

中通曰訊薛儀甫果然往日所燒有泡星

以不知重濾也

寶石不一 古里三佛齊安南錫蘭山寶石藏璞中有生水中者中含活光一縷煮酒色者曰貓睛大者虎睛光皎閃鑠亦有豈青湖水色黑色其無活光曰裸子蜻蜓

頭走水石其紅瑯即靺鞨也亦曰紅鴉琥薄曰別者反其紫鴉琥即錦鱗翅其嫩者曰刺兒撒阿劑紅黑黃曰孔木瑯黃鴉琥即木難升菴以木難為退馬球暇畊錄以明綠色為助木刺今訛呼祖母綠者也一名蛇見怕淡綠曰撒淳泥其性軟青鴉琥之淡者曰未藍屋撲你藍白鴉琥曰冰精混白曰羊精即金剛石之類外紀曰則意蘭島其河生猫精昔泥紅金剛石偽者番燒也然磨之久則有漿出寶瑯磨不出漿滇亦有之又有回回

甸子河西甸子襄陽甸子五色璜石金坑石銅坑石硝

子石

寶石井中氣
衝人易病

玉 于闐玉河有白綠烏玉永樂時達嚕噶貢玉璞即
于闐也西夏五臺亦出玉宋宣和殿有玉等子白玉如
酥所云羊脂也食色油色雪花次之有飯糲漿水玉沙
子玉乃子兒玉也有甘黃甘青菜墨則賤屑金之翡翠
碧玉也西洋碧有墨點雲南碧不及也大中十二玉有
如意寶珠琅玕玉也別寶經云以璞映燈內有紅光即

知為玉石似王者夷陵砭砭有驚星其紅者克西瑪瑙
茅山石保定石易州似玉石太白無脂罐子玉則藥燒
成者矣古玉有血沁尸沁有墨古渠古甄古土古以包
漿為貴有舊料新作者有以汞礬藥塗而鬼白竹葉熏
者

硝皆地出 東壁分水火二種愚者曰大洩蝕土物久
者可煉取硫小洩蝕土物久者可煉取硝則硝乃醎氣
所成者也凡五更掃潔地皆可取硝而偃牆邊為易取

耳是同出而二用也

中通曰黃嘉卿云客買皮硝與硝石不同價見可云虔州以馬溺冬

瓜皮煮火硝作皮硝用皮硝可升為玄明粉不可作火藥乃河南山東所出平地自生者也火硝是煎牆廁土而成者也以萊蕪提

硝則為馬牙白硝

礪砂 生西南番西者白如明礬南者黃如桃膠皆鍊結成同礪煅過有變化能制汞啞銅結砂子銀工所必用也

汗藥 以礪砂合銅為之若以胡桐淚合銀堅如石今玉石刀柄之類汗藥加銀一分其中則永堅不脫試以

圓盆口點汗藥于一隅其藥自走周而環之亦一奇也
硫黃 博物志云西域使王暘說硫黃出且彌山去高
昌八百里晝視孔中上狀如煙夜如燈言時氣不和皆
往保北山西國布那如山皆硫近硫之洞可以治病忽
魯謨斯多鹽與硫日本土多硫黃不可作竈必取別島
土魏志云盤盤國有火山山旁皆焦溶流數十里乃凝
即石硫黃則硫有石有土有水結者益部方物記水硫
黃出資榮州山礪中秋潦已收里人布茅水上流沫擁

聚取而熬之復投于水而成號真珠黃赤即石亭脂即箕山巢許所服之石流芝也青即冬結石藏器載毘南硫黃香又三佛齊有摩挲石有光焰燒作硫氣

礬 陸放翁言城固縣礬石數十百石可立取千金方以礬乾薑烏頭名匈奴露宿丹今入水者服信說文礬出漢中正與放翁城固合蠶食之肥鼠食之死智以礬即礬但有白黃紫色數種山海說文言毒鼠而開寶本草始有礬今人不敢合耳礬出廣信府曰信李時珍

不載今地名固一缺也

飛雲云漢中今不見有礬果地產有畫而變耶抑人不知用耶

礬 涅石燒煉而成桐城過黃泥河十里即廬江礬地也久燒厥人無疥其飛出者胡蝶礬光明如水晶山峰者定水解毒土人貴之炙地酒醋布礬以桑盤覆之灰墜一日夜其精飛于盤上者礬霜也青礬乃煤石所煉者本草綱目未載也樟樹礬場取煤炭之石石有銅色謂之銅石即以細煤燒而圍之以礬場水淋其醺入釜重煮冷則成礬它處水不能成或以皂角水淋之又升

為礬紅曰礬中紅安福出銅炭即煤炭中有銅星者也
洋船貴青礬以能制龍也青礬廠氣熏人衣服當之易
爛栽木不茂惟烏柏樹不畏其氣

鹽 鹹者生于火也地中得火遇水成鹽如火然薪木
既已成灰水淋灌之即成灰鹵蓋燥乾之極遇水即鹹
此其驗也鹹性下墜五味辛甘酸苦皆寄草木獨是鹹
味寄于海水足徵四味浮輕鹹性沈重矣蜀中鹽井先
鑿得淡水深乃得鹽三晉鹽池雨多水亦淡洩去淡水

下乃得鹽海于地中為最卑諸鹹就之積鹹既多淡入亦化故海中無處非鹽且火因于日日遍大地地中亦無不有鹽也鹵積則能載物故淘土為巨器泛中流必無沈溺姚寬曰煮海試鹵者杓鹵而置蓮子數枚三浮五沈者淡七八浮則淳鹵矣取其浮而直閩人以雞子桃仁試之飯豆亦可試也以解池叩井為上消物剝煉金銀宜戎鹽大顆鹽而洗眼宜青者梁杰公驗遠貢鹽云若南燒羊山鹽文理粗北燒羊山鹽文理密月望收

之其徹如水以氈索煮之交河出磧下有紫鹽鮮而甘
李時珍曰今醫但知青鹽而不知青赤皆戎鹽也北戶
錄言張掖桃花鹽與杰公紫鹽即赤鹽也本草戎鹽南
海青北海赤謂西海之南北耳抱朴子作赤鹽法此嶺
南之染成紅鹽也智按張暘傳魏餉九種鹽言黑者療
腹脹胡鹽療目痛柔鹽療馬脊赤鹽駁臭鹽馬齒鹽不
中食則赤黑之性有分矣又按元史寧夏有韋紅二鹽
陝西環州紅鹽味甘而價賤宣南史之訛記抑古之稱

謂通借耶在魏以極遠者曰胡鹽在中國則九種鹽皆
戎鹽也光明鹽出鹽州五原鹽池正方徹明蘓頌曰階
州出石鹽生山石中不假煎鍊甚明瑩吳錄曰天竺有
新淘水石鹽如水晶金幼孜北征錄北有鹽海出白鹽
如水晶忽魯謨斯在赤道北二十七度地悉是鹽否則
硫也有山五色皆鹽土人鑿石錠以為器高昌鄯善二
國平磧掘七尺見紫鹽味甜美其色鮮食之止痛泐澤
即菖蒲海龍城千里其鹽堅剛能深金之色昆吾鹽陸

地產十餘里無水自生月滿如積雪又清鹽池其鹽正
方廣半寸似石人耕池旁地取池水沃種之去勿回即
生又張掖池百步其鹽多少隨月增減襄沔記云龍巢
山有鹽池水色白上有青紫稜四邊皆青泥約二十里
冬月草上如霜嘗之是鹽世謂鹽花山又臨邛一火井
一鹽井以火井火煮鹽井水斛得鹽四石若家火則一
二斗矣高州夔州鹽白井研鹽黑山西解池則南風結
成者天津花馬池惠安堡池皆曬成者畏雨不畏風山

東煎成淮北曬成淮南竈戶取地上草燒灰敷鹵地過

宿掠上鐵鑿

鐵片而以牛糞為堤

煎出鹵再煎加皂角汁乃成鹽

其地以雨而晴為潤也廣東稻桿鹽

田草澆海燒灰淋煎

浙則編

竹塗石灰而煎之其竹不焦鹽火同類也濱州土鹽煎土草而成樹鹽則結五構之鹽敷樹

戎鹽累卵法

即青鹽紫鹽之類以水化之塗雞子則

累之而不墮

鹽母

久積鹽場下者鹽母或成龜文以水浸盆中而

暴烈日則乾處皆鹽又溢以水相繼而生

鹽能潔水 藏水不論污濁但洒以鹽開時自潔

鹽能禦火 凡火爆洒鹽則止石炭撒鹽則焰發戈船

鹽其帆則火不燒木柵泥鹽亦可禦火

鹵氣滅火 海邊出坑布竹木覆茅沙于上潮汐衝沙

則鹵淋于坑中水退以火炬照之鹵氣衝火皆滅

浮石 浮石能治肺此皆水火之變用余琰席上腐談

曰肝木當浮而又沈肺金當沈而反浮蓋肝實肺虛也

故石入水則沈而南海有浮水之石木入水則浮而南海有沈水之香抱朴子曰燒泥為瓦燔木為炭水沫為浮石此皆去其柔脆變為剛堅也

中通曰桐城浮山會聖宮下有浮石土中

青石燒成石灰其不成灰者燒之其汁如油油盡則石枯可以浮之水上是又一種浮石也外紀諸厄利亞湖中有小島無根因風移動則有山浮水上如荇田者矣聞盧若騰年伯曰浯島洞中石潮湧石浮水面相擊如鐘驚島有風動石石甚大而遇風動搖以一指探之亦搖而一指之力反屈焉因附記于此

石丈 黎久曰肇慶巖硿石乳溢結成形楚蜀丈石殊勝凡文交錯未有不成形者恒山之圭璧柳谷之璜玕

果足以證罷車之出而大華仙掌峨眉佛鏡生有相似
非神迹鬼工也小石旋文則有六合石日照石上抗石
西昌石塞外石池州下倉埠出石子如玉內蘊物形有
如龜者

青石 青石不可以蘆束置其上築之必碎但以蘆蓆
蓋碑經露必有痕遇霜雪則碑面爆落廬山朱磯石起
片作碑不及江南青石堅也中有理路循鑽取之物理
所曰斷大石者橫綿絮一片于衝處撞之即斷

青田凍石 青田石之心為凍石如蠟者曰蠟凍光明者曰燈光近心者為豆青次為封門青圖書取之為其易于下刀而芝泥油不滯浮石面也遼凍下刀有沙聲作印最沾印色閩壽山石金山石光潤可觀亦具五色夷陵石堅易刻者名楚石今舒城亦產

煤炭石墨一種而異類也 陸文裕張孟奇以為一然永樂抽分書煤與石炭為二項陸機與雲書曹公藏石墨寄一螺大業記宮人以石墨畫眉沈括帥鄜延以石

腦油燒烟作石墨煤則各處產之臭者燒鎔而閉之成石再鑿而入爐曰礲可五日不絕火煎卽煮石殊為省力外記李露有土能然可作炭用

異石 大理點蒼石成山水文肇慶石亦可充大理但不堅耳滇彌雅山五色花石荊州萊州亦產俱名瑪瑙石陽信州出竹葉斑石皇極殿鋪地是也大名府善化山有紫斑石似玉南平縣有青花文石具山水禽魚狀台州有花乳石初陽石有雲朵

高陽樹石勝之

蔚州天皮石

火燒

則石起片如玻璃作窗作燈用

南陽石純綠色洮石藍山西霞石黑內

白點火州落髮石黑紋如毛登州雪浪有金星萊州黃蠟石歛端石為硯辰沅亦有黑端石具小眼在潞溪者表淡青內深紫而帶紅有金線相間曰紫袍金帶石高安縣然石黃白疏理灌之則熱殆火玉類瑞州志載之而土人不識矣揚不棄得石如鵝卵青瑩賈胡曰此青鳳子也蜀試金石本黑者也陵石有小竅英德石則酒塗而黑也礬石似礬到溉奇礪即礪礪也高麗出琉璃

石透明可作燈盞我眉五臺六稜放光石又有黑龍江

水花石可作矢鏃即石砮也

兆克曰茶源石徽州取作牌坊久則流出鐵漿或成

塊突出又黥縣石取作門巖闌干其色藍以技挑油摩之則如漆黑其石生銅黃山蓮花峰頂有小池池沙取出嘗發香或夜有光中德曰靈壁石能收香

化石 顧玠海槎錄崖州榆林港土膩最寒蟹入不能

動久之則成石矣外紀那多理亞國有瓊石穴人往鑿之見石人無算皆昔避亂之民為寒氣所凝漸化為石他如松之化石石之似梅似柏皆不足訝也唐書言回

紇拔野有斷松入康干河成石杜光庭言婺州永康縣有松墮水為石曹能始名勝志四川永川縣來蘇鎮有松化石燕京萬仲晦曲水縣南京任伯受家俱有松化石姚寬言通遠軍渾源出焉有水虫類魚鳴人以挺刃擊之或化為石曰覓石長尺餘直一二千緡善磨刀光而不斲

石魚 一統志汧陽縣有山魚隴擊為兩片鱗鬣悉具而紫黑色燒作魚腥可辟蠹湘山縣石魚山亦出石魚

五行志言土中木中皆得魚唐富陽韓珣莊鑿井于土

中得魚封令禎截木得魚

彭龜雲云今汧陽不見石魚豈古有而今盡耶

雌雄石 莆田青山海濱產小白石狀似杏仁而擘兩

瓣腹有文如虫貯之醯醢兩石離立須臾自合曰雌雄

石然非醯不行此石燕郎君子類也

中復曰物分精粗各有陰陽如虞陵

陰石潤陽石燥其顯者也以磁鐵金汞而推之氣制類感何非引觸中惠曰山東亦有雌雄白石浸醋走合

取寶法 樂稽耀嘉曰開神山神淵積薪夜擊鼓譟而

燔之凡山石盛熱時必汗赤黃者金汗口嘗味臭如牛

溺氣白汗味辛者銀汗如雀毛色者銅如胡膠色者鐵如白鐵色者錫也淮南曰水文圓折者有珠方折者有玉凡有寶之沙甚重極苦土色似熟杏燒作脂蘇氣香或色似血皆有金銀照寶術用磁石三兩秫米粥塗箭筈二七隻為燭照地火若搖動者寶也桃葉布地獨有霜雪或氣露者寶也樹在城墟中忽變色枝偏枯折者旁有寶也人家草木冬無霜雪者寶也草木枝下生毛至地其色青白者玉也若赤黃者下有金黑色鉛鐵也

金樓子曰山中夜見胡人者銅鐵精也然巨木塞井亦有赤白上銳之氣潛草曰此皆生成之理不足訝也知此而不惑者非至寶耶

阻聲石 外紀云諳厄利亞有怪石長七丈高二丈隔石發大銃人寂不聞故名聲石獻萬曰築牆最厚牆下發圈盤洞則屋中聲不外出

海井 非石非鐵非竹非木狀類銀牀酌醎水于器置此井而汲之即淡可飲航海者便之見癸辛雜志段柯

古曰海水經魚腦穴即淡

范石湖集載海中大魚腦有竅吸海水噴出之則淡

金粟火燒石法

制土礱或爐或鉦以糠堆封而燒之

即類窰成入水不爛土坯半乾而燒之亦一甄也築土牆而燒之其堅不壞

煮石法

嘗隨瞿稼軒年伯遊隱山六洞見一西僧年

百餘云是拂菻國人言煮白石法以鹽塗燒而淬礬水乃以五加地榆硝石煮爛乾之成粉任作餅食單道開豈足奇乎以醋酒煮代赭石插鐵釘其中扇之作汁

煮成消石法

皇甫謐言石脾與消石煮之如雪貞白

不知石脾為何物王右軍云石脾入水則乾出水則濕
陳卧子嘗問入水則乾何自知之智按舶來鹽石消石
以入水而取出則無水滴久置之其上自潤耳峨眉山
有石脾人無識者造者以苦參水煮蝴蝶礬戎鹽熬乾
為石脾又以苦參煮石脾扑硝去滓以冷水漬一夜即
成消石可化諸石為水此與焰硝之消石不同

煉銬石法

崔昉曰銅一斤爐甘石一斤煉之即成銬

石其真鍮生波斯如黃金燒之赤而不黑然鍮非一種或曰黃銀即雄黃銀通雅載之詳矣格古要論言鍮石生高麗者可磨下石汁塗塗簣上不匿氣水庶得不鋪此亦一種也唐制有青鍮石帶遼元皆用之凡銅與鍮石貼金欲取下者以肥皂塗之燒火中則金圈在肥皂上

燒石易鑿法 萬安張振山開河夢神與之方曰以桐油石灰與黑豆末之燒石則鑿之甚易因用之驗智按

以硫燒之其石亦易碎

補斷石法 墨娥小錄云鎔黃白蠟松香末同色石粘之一曰研生羊肝和麪綴之一曰鎔瀝青和石屑補若玉瑪瑙珊瑚等物損折研石膏明礬磨芟調塗損處以綿紙并綸絲護束置湯釜中煮透俟冷

石藥以堅與膏澀燥鎮為用 自陶蘇皆以硬為石膏與為寒水石丹溪乃斷取與為膏確矣愚在平西有一洞出石膏視之乃方解石也石體凝止而膏用解釋故

能解肌發汗今以膏收豆漿非以其釋而止乎滑石亦
與可畫然在土中與如泥見風乃結虞衡志詳載之蓬
萊縣桂府村亦出滑石可刻圖書中有光明黃子為石
腦芝其根為不灰木醫取利竅非惟通小水也瓊萃曰
硬者化之亦自有膏石無不可化者鍾乳津汁非膏乎
愚曰下垂凝澀與土含蘊之膏殊矣石皆寒重惟硫磺
礬砒熱丹砂磁礬則不可以寒熱論也雄磁虛連數十
片鐵醫以色黑入腎亦取雄吸丹砂色赤入心本取鎮

氣養神孫思邈加神麴為磁硃丸誰知其理耶如花蓋
牆能止血青礞礮墜下痰礪礪祛腫發逐皮節空青明
目取應膽汁固各有其類用也

中通曰阿房宮砌磁門
則御刀不出入耶萬畢

慈石縣井亡人自歸亦吸之意云爾空青治目為祛肝
火而以東方甲乙色類之寒墜燥化青滑通解此猶易
知也丹砂則玄矣蓋善入而引藥靈化也中履曰通雅
載火山不爐木徐無不灰木而滑石根亦為不灰木其
同名乎燕京白爐甚輕火燒不壞但畏水耳是
不灰木與天皮同坑其筋點燈耐久人所不知

試金石 廣信石佳以鵝湯煮黑蜀中有本黑者

煎礦 浙福坑場或采或閉饒信瑞坑從未開也楚出

辰州貴出銅仁中州則宜陽趙保山永寧秋樹坡盧氏
高甯嵩縣馬槽山蜀會川密勒山甘肅大黃山山東江
北皆有凡有鑛處山童望氣知之有深淺耳開采妨爭
或費工不償惟滇常行楚雄永昌大理最盛次曲靖姚
安次鎮沅外域多有皆黃道腰輪下國也鉶砂山見磊
珂小褐石自有脉路穴土十丈或倍之支洞尋苗或黃
碎石或石縫亂絲則鑛砂近矣形如煤炭下疊石不甚
黑出土以斗量高者六七兩一斗下者一二兩其鑛砂

放光甚者精華洩漏得銀偏少爐築五尺砂先淘洗每
鑊砂二石用栗木炭二百斤牆背鼓鞴火力既合鑊鎔
成團然銀猶隱鈰中

砂二石鎔
團約百斤

冷定入分金蝦蟆爐鈰

沈下者已類佗僧抑枝燃照鈰氣淨盡則生銀也傾無
絲紋或現圓星真號茶經入銅少許乃入槽成絲耳楚
雄所出硃砂百斤又坐鈰二百斤于爐內然後煽煉成
團其再入蟆爐沈鈰結銀同也

爐底佗僧樣者別入
爐煉又成扁擔鈰

襍

銀者紅銅與鈰也高爐甘鍋煉之洒硝而銅鈰就鍋底

曰銀銹灰池落者曰爐底二者填火土甑鉛就低流銅黏餘銀仍可分取

銅礦 銅託體鉛中銀中亦有不襍銀鉛者爐須傍通

高低二孔鉛先化從上流銅後化從下出煉託銀者銀

結于面銅沈于下日本方長板銅漳人再煉取銀而傾

餅轉售是也蒙山銅最下宋奉新曰赤銅以爐甘或倭

鉛參和為黃銅

銅十斤爐甘石六斤用倭鉛四則紅銅六以袁郡自風煤炭煉以砒霜

等藥制煉為白銅礬硝等藥制煉為青銅廣錫參和為

響銅

銅八廣
錫二

初質則紅而已

智按建中初判度支趙贊
采連州白銅鑄大錢慶歷

中知商州皮仲容采青水青銅鑄錢今萬歷錢
有青銅白沙者色終不變宋公何云烏有耶

銅鑛如

薑如鋤有銅星入爐傍溢者為自然銅亦名石髓鉛鑄
錢加倭鉛甚至鉛六銅四則鑄色黑而墮即碎矣

鐵 土錠鐵浮者可拾或畊起而取數寸者畊後其塊
日生西北甘肅東南尤溪是錠鐵也燕京遵化山西平
陽則砂鐵也徽外鑛鐵則礪石中得者凡鐵爐用鹽和
泥造成出爐未炒為生鐵既炒則熟生熟相煉則鋼尤

溪毛鐵生也豆腐鐵熟也鎔流時又作方塘留之洒乾
潮泥灰而持柳棍疾攪則熟矣灌鋼以熟片加生鐵用
破草鞋蓋之泥塗其下火力鎔滲取煅再三又有廣南
墮子生鋼沈括所見真鋼是其類也淬地漉百煉又一
法也

錫 臨賀產錫方書呼錫為賀南丹河池二州最盛衡
永次滇錫則遠不致矣山錫水錫又分瓜砂南丹河內
黑色粉碎淘取煎煉日可一斤其爐沙不即鎔用鉛少

許勾引或以剩灰勾引其流出潔白而錘之即裂必入
鉛制方充造器其入鉛太多則鎔化入醋淬八九度鉛
盡化灰而去嘉興黃錫最精必以青布濾費事矣

鉛 有銀鑛鉛

滇中多

銅山鉛

貴州多

單鉛曰草節鉛

嘉利州出

雅州出釣脚鉛如皂莢科斗生沙中上饒樂平出襍銅
鉛劍州出陰平鉛難更僕也其曰倭鉛非礦鉛也乃爐
甘石泥礶火煉而成者與銅收伏入火即成烟飛去

冶鑄 朝鐘用響銅四萬七千斤錫四千斤高丈五尺

徑八尺埏模既燥厚附牛油黃蠟蠟二油八凡油蠟一
斤虛坯填銅十斤鑄鐘不可接像則可以數接為之銃
則內磨為要也生鐵鑄釜補綻甚多惟廢破釜鐵鎔鑄
則無復隙漏釜成後以輕杖敲之如木者佳然惟福山
鑄鍋為最以其薄而充鎔鐵既精工法又熟他處皆厚
必用黃泥豕油煉之乃可用刀以建陽淬水鋼健

中惠
曰青

州出鐵而顏神鎮穿
珠燈必資山西鐵絲

鍛縫 鐵性逐節黏合塗黃泥于接口入火揮錘泥滓

成朽而去取其神氣媒合也大器以細陳壁土撒接口
自合煤用鐵炭無煤則用火墨俗名火矢揚燒不閉穴
火者也成樂器者必圓成無鐸其餘用鐸藥炙合以錫
末為小鐸響銅末為大鐸鐸銀器則用紅銅末皆兼礪
砂巧鐸金玉用銀末如玉柄鐵刀之類

健鐵健鋼 已經爐鑄出火入清水淬之曰健未淬則
鋼之弱性猶存也鎔用純鋼以羊角末和鹽醋先塗乃
握已健之鋼鏃畫斜文重燒紅退冷入水健之針條穿

鼻入釜慢火炒之炒後以土末入松木火炙與豆豉三者罨蓋下用火蒸留二三針插外以試火候外針入手成粉則蒸針足矣乃開封入水健之

冷錘 黃銅用爐甘石者不退火性受錘用倭鉛者出爐退火性以受冷錘樂器聲有雌雄雄者重數錘俱從冷錘點發銅經錘後色成啞白受鎔復現黃亮凡折鐵十分銅耗一分加冷錘者其質更堅

羊頭 斧鑿柄受木之孔先以冷鐵作骨後以熟鐵包

之冷者不黏自成空管



物理小識卷七